# Countertop Combination Oven
# Owner's Manual
*ACM1580A*

**Installer:** Please leave this manual with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

_______________________

Serial Number

_______________________

Date of Purchase

_______________________

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

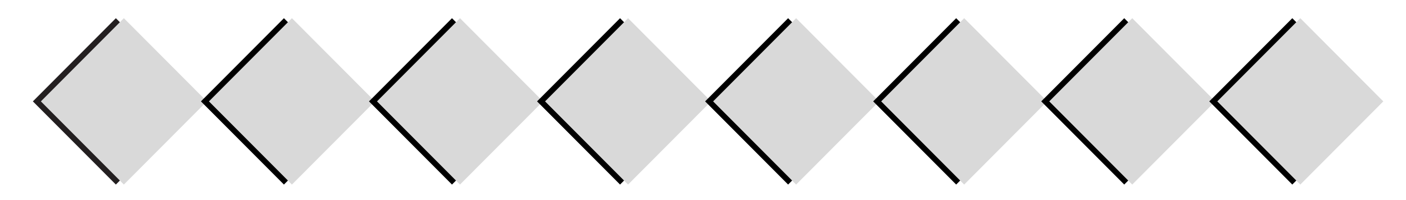
Amana Appliances Consumer Services
Amana Appliances
2800-220th Trail
Amana, IA 52204
1-800-843-0304 U.S.A.
1-866-587-2002 Canada
Internet: http://www.amana.com

## Contents



## Combination Oven

**Keep instructions for future reference.**
**Be sure manual stays with oven.**



B/01/03
MCS P/N 74007463



Part No.8112P236-60
3828W5A2752

## What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating oven.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

**⚠WARNING**

- ➢ To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded.
- ➢ To avoid risk of electrical shock or death, do not alter the plug.

## Recognize Safety Symbols, Words, Labels

**⚠ DANGER**

**DANGER—** Immediate hazards which WILL result in severe personal injury or death.

**⚠ WARNING**

**WARNING—** Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

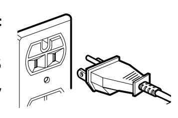
**⚠ CAUTION**

**CAUTION—** Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

## Grounding Instructions

**Oven MUST be grounded.** Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.



**Do not use an extension cord.** If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the combination oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110-120V.

## FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT ( U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

**The manufacturer** is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## ⚠ Recognize this symbol as a SAFETY message

### ⚠ WARNING

When using electrical oven, basic safety precautions should be followed to reduce risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using equipment.
2. **READ AND FOLLOW** the specific ***PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY*** in **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**.
3. This equipment **MUST BE GROUNDED**. Connect only to properly grounded outlet. See **GROUNDING INSTRUCTIONS** in *Installation Instructions*.
4. Install or locate this equipment **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
6. Use this equipment **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this equipment. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN**.
8. **DO NOT** operate this equipment if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service equipment. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. **DO NOT** cover or block any openings on this appliance.
11. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
12. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
13. **DO NOT** store this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
14. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
15. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
16. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
17. See door cleaning instructions in *Care and Cleaning* section of this manual.
18. **DO NOT** insert oversized foods or oversized utensils in a microwave/convection oven as they may create a fire, an electrical arc, or risk of electrical shock.
19. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving risk of electrical shock.
20. **DO NOT** use paper products not intended for cooking when equipment is operated in convection or combination mode.
21. **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this equipment when not in use.
22. **DO NOT** cover racks or any other part of the oven with metal foil. Airflow restriction will cause overheating of the oven.
23. **DO NOT** spray oven cleaning solutions toward the rear inner cavity surface. This will contaminate and damage the convection heating assembly.

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door to allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to: 1. door (bent), 2. hinges and latches (broken or loosened), 3. door seals and sealing surfaces.

D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING**

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

**WARNING**

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID**. To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

**CAUTION**

To avoid risk of personal injury or property damage, observe the following:

1. **DO NOT** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **DO NOT** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **DO NOT** leave oven unattended.
5. **DO NOT** use regular cooking thermometers in oven when cooking in microwave or combination mode. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
6. **DO NOT** use metal utensils in oven except when recommended by microwave food manufacturers or recipe requires metal utensils in convection or combination mode. Heat food in containers made of glass or china if possible.
7. Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking. If oven temperature is high, material may ignite.
8. Oven temperature is at least 100° F in convection mode. Verify plastic, paper or other combustible materials are recommended by the manufacturer to withstand the minimum oven temperature.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **DO NOT** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **DO NOT** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before heating.
12. Racks, utensils, rack guides, and oven surfaces may become hot during or after use. Use utensils or protective clothing, like pan grips or dry oven mitts, when necessary to avoid burns.
13. **DO NOT** unplug oven immediately after use. Internal fan must cool oven to avoid damage of electrical components.
14. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Unpacking Oven

- Inspect oven for damage such as dents in door or inside oven cavity.
- Report any dents or breakage to source of purchase immediately.

  **Do not attempt to use oven if damaged.**
- Remove all materials from oven interior.
- If oven has been stored in extremely cold area, wait a few hours before connecting power.

## Oven Placement

- Do not install oven next to or above source of heat, such as pizza oven or deep fat fryer. This could cause microwave oven to operate improperly and could shorten life of electrical parts.
- Allow enough room for air movement around oven.
- Install oven on level countertop surface.
- Outlet should be located so that plug is accessible when oven is in place.

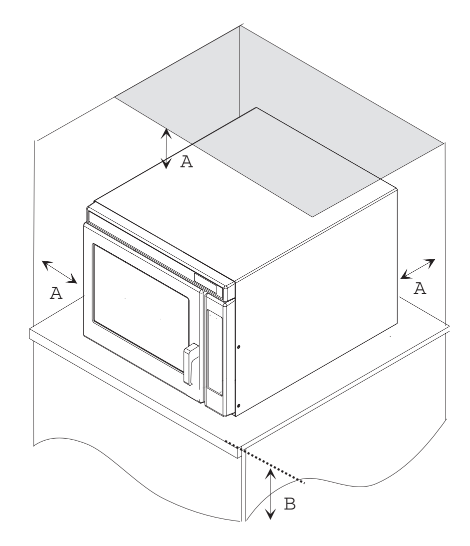
## Built-In Capability

Refer to installation instructions.

For more information call:

1-800-843-0304 U.S.A.

1-866-587-2002 Canada

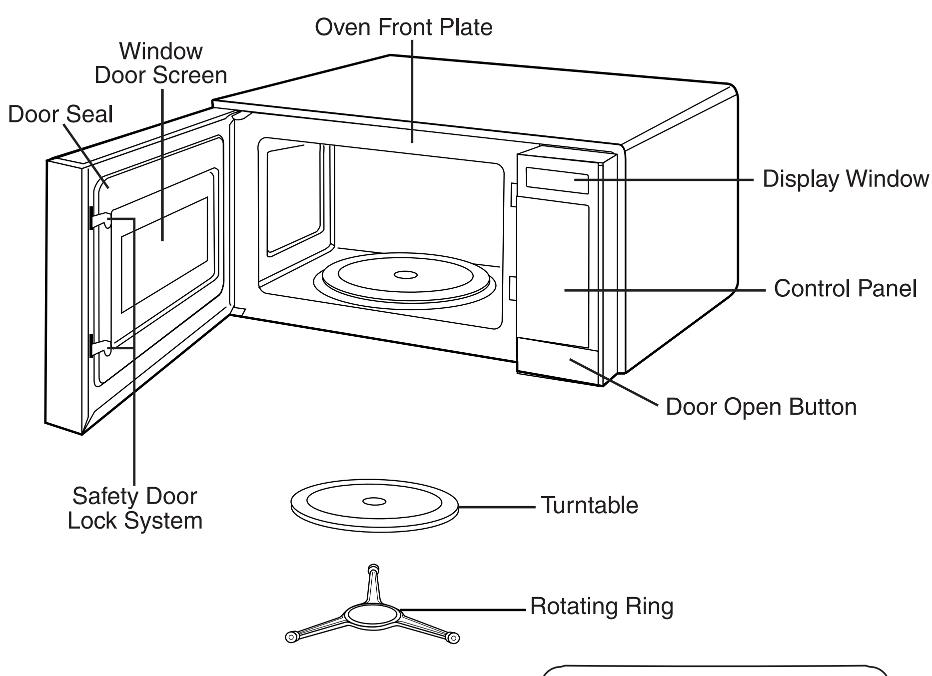



## Oven Clearances

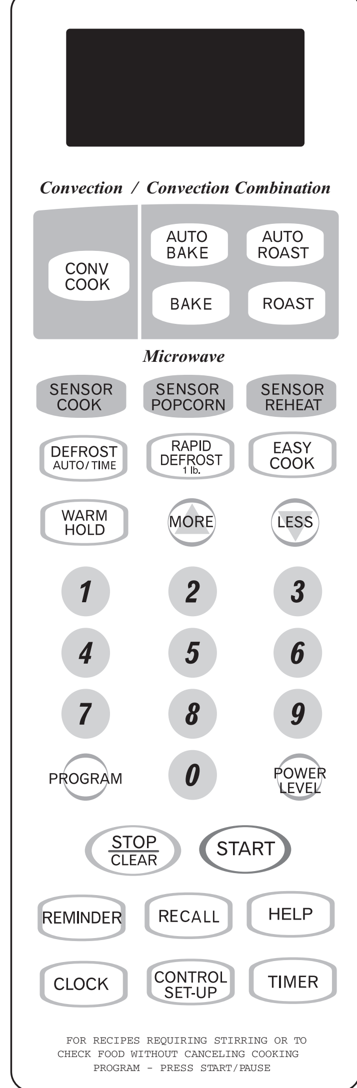
A— Allow at least 4” of clearance around top and sides of oven. Proper air flow around oven cools electrical components. With restricted air flow, oven may not operate properly and life of electrical parts is reduced.

B— Install combination oven so oven bottom is at least 3 feet (36 inches) above floor.

# Display and Features




**NOTE:** A beep sounds when a pad on the control panel is touched, to indicate setting has been entered.




## OVEN SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| Power Supply | 120 VAC, 60 Hz |
| Input Power | 1,500 W |
| Cooking Power | 1,000 W (IEC 60705 Standard) |
| Frequency | 2,450 MHz |
| Rated Current | 13 A |
| Outer Dimensions (WxHxD) | 22⅝" x 14⅞" x 20" |
| Cavity Volume | 1.5 Cu. Ft. |
| Net Weight | 52 lbs. |

Your oven will be packed with the following materials:

Glass Turntable.......................1 each

Owner's Manual and
Cooking Guide........................1 each

Rotating Ring..........................1 each

This microwave oven is designed for household use only. It is not recommended for commercial purposes and will void the warranty.

1. **DISPLAY** – The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **CONV COOK** – Touch this pad to operate the oven for convection cooking only. See page 17.
3. **AUTO BAKE** – Touch this pad to automatically bake frozen pizza, muffins, biscuits and frozen French fries using both microwave and convection energy alternately. See page 19.
4. **AUTO ROAST** — Touch this pad to automatically roast beef, chicken, turkey breasts and pork using both microwave and convection energy alternately. See page 19.
5. **BAKE** — Touch this pad to program baking time and heat for a cooking cycle using both microwave energy and convection energy. See page 18.
6. **ROAST** — Touch this pad to program the amount roasting time and heat for a cooking cycle using both microwave energy and convection energy. See page 18.
7. **SENSOR COOK** — Touch this pad to cook 10 types of foods. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 15.
8. **SENSOR POPCORN** — Touch this pad when popping commercially packaged popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 15.
9. **SENSOR REHEAT** — Touch this pad to reheat precooked, room-temperature or refrigerated foods. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 15.
10. **DEFROST AUTO/TIME** — Touch this pad once to automatically defrost Meat, Poultry, Fish or Bread according to weight.

    Touch this pad twice to defrost most other frozen foods by time. See page 13.
11. **RAPID DEFROST 1lb.** – Touch this pad for rapid defrosting of one pound of frozen food. See pages 13-14.
12. **EASY COOK** — Touch this pad to set and start cooking at 100% power. See page 8.
13. **PROGRAM** — Touch this pad to manually set the cooking time and power level. See page 12.
14. **WARM HOLD** — Touch this pad to keep hot, cooked foods warm in your oven for up to 99 minutes. See page 9.
15. **POWER LEVEL** — Touch this pad to select a cooking power level. See page 12.
16. **MORE +** - Touch this pad to add 10 seconds of cooking time each time it is pressed. See page 9.
17. **LESS -** - Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time it is pressed. See page 9.
18. **CANCEL/STOP** — Touch this pad to cancel a currently running program or erase a cooking cycle being programmed. See page 8.
19. **START/PAUSE** — Touch this pad to start a program or to pause the oven during cooking or defrosting. See page 8.
20. **HELP** — Help displays feature information and helpful hints. See page 8.
21. **REMINDER** — Use this pad as an alarm clock without stopping the oven. See page 9.
22. **RECALL** — Touch this pad to repeat the previous cooking cycle. See page 8.
23. **CLOCK** — Touch this pad to enter the time of day. See page 8.
24. **CONTROL SET-UP** — Touch this pad to change the oven's default settings for volume, clock, scroll speed, units of weight and language. See page 8.
25. **TIMER** — Touch this pad to set the kitchen timer. See page 8.

## 12-Hour Clock and Timer

Oven is equipped with a 12-hour clock and a timer that can be set up to 99 minutes and 99 seconds. Clock does not display AM or PM.




**To set clock:**

1. Touch CLOCK pad.
    - **ENTER TIME OF DAY** scrolls through display.




2. Enter desired time by using digit touch pads.
    - **TOUCH START** scrolls through display.




3. Touch START/ PAUSE.

**To set timer:**

TIMER

1. Touch TIMER pad.
    - **ENTER TIME IN MIN. AND SEC.** scrolls through display.




2. Enter desired time by using digit touch pads.
    - Maximum amount of time is 99 minutes and 99 seconds.
    - **TOUCH TIMER** scrolls through display.

TIMER

3. Touch TIMER.
    - To cancel timer at any time, press TIMER pad.




## Start/Pause

This pad will start the function you set, or pause the oven temporarily during cooking or defrosting. Press again to restart oven from a pause.




## Cancel/Stop

This pad cancels a currently running program and erases a cooking cycle being programmed.




## Recall

This feature enables you to repeat the previous cooking cycle without having to reprogram the oven. To use simply press CANCEL/STOP and then RECALL.




## Child Lock

Child Lock prevents accidental programming by children or when cleaning the oven control. To set the child lock, press and hold the **0** pad until **LOCKED** appears in the display and tones are heard. During Child Lock mode, **LOCKED** displays when a touch pad is pressed. To cancel child lock, touch and hold 0 until **LOCKED** disappears from display. After Child Lock is turned off, the time of day displays and cooking functions return to normal.




## Easy Cook

Press the EASY COOK pad for each minute of microwave cooking time desired. At the end of the cooking cycle, tones will sound.

**To use Easy Cook:**

1. Touch the EASY COOK pad for each minute of microwave time desired.
2. At the end of the cooking cycle, the oven stops and tones sound.




## Help

HELP displays feature information and helpful hints. To use the HELP feature, simply press the HELP pad, and then the feature pad you would like information about. Descriptive information about that feature will be scrolled through the display. After the help information is displayed, oven leaves help mode.

CONTROL SET-UP

## Control Set-up

This oven is designed for individual preferences such as language and volume control. To change an option:

1. Press the CONTROL SET UP pad
2. Press the pad for the option you want to change.
3. Oven display scrolls selections for that option.
4. Press pad for the desired selection for that option.
5. Oven makes change and leaves option mode.

| Function | Pad | Option |
|---|---|---|
| Volume | 1 | Mute, low, medium, loud |
| Clock | 2 | On or Off |
| Scroll Speed | 3 | Slow, normal or fast |
| Units | 4 | Lbs. and ° F or Kg ° C |
| Demo | 5 | On or off |
| Language | 6 | English or Spanish |




## Reminder

The reminder feature may be used as an **alarm clock**. The oven does not operate. The reminder time can be set to activate up to 12 hours after current time of day.

**To program a reminder:**

1. Press REMINDER pad.
   - **ENTER REMIND TIME** scrolls through display.
2. Enter desired time of day using the digit touch pads.
   - **TOUCH REMINDER** scrolls through display.
3. Touch REMINDER pad.
   - **REMINDER SET** scrolls through display once.
   - To cancel reminder program press REMINDER followed by the CANCEL/STOP pad.
5. Reminder sounds and displays **REMINDER** at selected time. Oven then leaves reminder mode.




## Warm/Hold

This feature safely keeps cooked food warm in your oven for up to 99 minutes using microwave energy. You can use WARM/HOLD by itself or to automatically follow a timed cooking cycle.

Do not use more than one complete WARM/HOLD cycle on food.

**To use WARM/HOLD:**

1. Put hot cooked food in the oven and close the door.
   - Food that is covered during cooking should be covered during WARM/HOLD.
   - Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during WARM/HOLD.
   - Complete meals kept warm on a dinner plate should be covered during WARM/HOLD.
2. Press WARM/HOLD pad.
   - **TOUCH START** scrolls through display.
3. Press START/PAUSE pad.
   - **WARM** displays.
   - To cancel WARM/HOLD open oven door at any time or press the CANCEL/STOP pad.

**To use WARM/HOLD after another cooking cycle.**

1. After entering the timed cooking cycle instruction, press WARM/HOLD before touching START/PAUSE pad.
2. When the last cooking cycle is over, tones sound and WARM displays. Oven will continue to run.






## More and Less

The MORE and LESS functions of this oven adjust the cooking cycle's cook time. MORE adds 10 seconds to the cook time, LESS subtracts 10 seconds.

- Use MORE or LESS when cooking time is counting down in the display. MORE and LESS cannot be set when "SENSING" is displayed.
- MORE and LESS do not adjust cook time for the DEFROST and WARM/HOLD cooking cycles.
- Press MORE or LESS pads during active cooking cycle.
- For convection cooking, MORE or LESS are used as temperature selection pads.

# Cooking Methods

## Microwave Cooking

Microwave cooking uses high frequency energy waves to heat the food. When cooking, microwave energy causes food molecules to move rapidly. This rapid movement between the food molecules creates heat, which cooks the food. Microwaves cook moist food and foods of varying fat content more quickly.

## Convection Cooking

Convection cooking utilizes both a convection element and fan to evenly distribute heated air throughout the oven cavity. By circulating air, no hot or cold spots occur, creating a consistent temperature envelope around the food. These consistent temperatures cook food evenly and reduce cooking time.

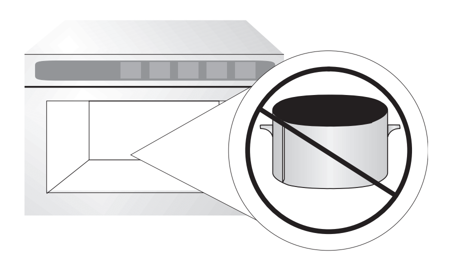
## Combination Cooking

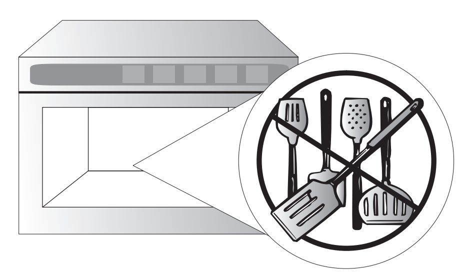
The combination mode uses both the speed of **microwave energy** and browning of **convection** cooking to yield fast, high quality food.

| | Microwave | Convection | Combination |
|---|---|---|---|
| **Heat Source** | Microwave energy. | Heated air, circulated in oven cavity. | Microwave energy and circulated heated air. |
| **Heat Conduction** | Heat produced within food by energy penetration. | Heat conducted from outside of food to inside. | Food heats both through conduction from outside and within from energy. |
| **Primary Benefit** | Fast, high efficiency heating. | Browns foods and seals in flavors. | Shortened heating time from microwave energy, browning and crisping from convection. |

The cooking method used determines the cookware that can be used. To simplify choices, use cookware that is approved for all three cooking methods: microwave, convection and combination.

| Select | Avoid |
|---|---|
| Heat resistant glass | Non-heat resistant glass |
| Ceramics or china | Metal trimmed ceramics or china |
| Pyrex | Metal cookware |
| Heat resistant non-stick utensils, such as spatulas | Metal cooking utensils |
| Microwave cookware that is safe to 450° F | Paper products, straw, wicker and wood |
| Handles that are secure | Cookware with loose or broken handles |





**Do not use metal utensils or pots in the oven.**

## Cooking hints

| | |
|---|---|
| **Covering** | A cover will trap heat and steam, causing food to heat more quickly. Always use a lid approved for both convection and microwave cooking. |
| **Stirring** | Redistributes heat in foods. Always stir from the outside toward the center of the dish. |
| **Piercing** | Pierce the shell, skin or membrane of foods before heating to prevent bursting. |
| **Turning** | Large foods should be turned so that the top and bottom heat evenly. |
| **Arrangement** | Do not stack food. Arrange in a single layer on a dish safe for combination cooking. |
| **Standing Time** | Foods often need to stand from 2 to 15 minutes after being removed from the oven. This finishes cooking. Normally an internal temperature will continue to rise approximately 5 to 10° F during standing time. |
| **Spacing** | Arrange individual foods, such as potatoes, in a circle and at least 1 inch apart. This helps food heat more evenly. |

## Canning

**Canning is not recommended in microwave or combination ovens.**

When heating liquids in the microwave oven, especially for extended periods of time, superheating can occur. This condition may result in boil over or possible eruption when the liquid is disturbed or a jar is sealed.

Damage incurred by using the oven for canning, or attempting to can, is not covered under warranty.

## Oven Rack

A metal rack is provided with the oven for use in **convection and combination oven modes**. The metal rack should not be used in the oven during microwave only mode. Metal will cause arcing, which could result in damage to the oven.

## Popcorn

Popcorn should only be cooked in a specially designed microwave popcorn popper or in a commercially prepared microwave-safe popcorn bag. Do not use a popper designed to focus or concentrate energy or heat. Popcorn should also be popped only while oven is in **microwave mode**. If convection heat is present, popcorn may scorch, burn or catch fire.

If using a microwave popcorn popper, do not use the popcorn pad. Follow manufacturer's instructions for time setting.

## Microwave Power Levels

Your microwave oven has 10 cook power levels to let you cook or heat a wide variety of foods. Refer to the chart below for suggestions:

**Microwave Power Level Chart**

| Power Level | Use |
|---|---|
| 10 (HIGH) | • Boiling water.<br>• Making candy.<br>• Cooking poultry pieces, fish and vegetables.<br>• Cooking tender cuts of meat.<br>• Whole poultry. |
| 9 | • Reheating rice, pasta and vegetables. |
| 8 | • Reheating prepared foods quickly.<br>• Reheating sandwiches. |
| 7 | • Cooking egg, milk and cheese dishes.<br>• Cooking cakes, breads.<br>• Melting chocolate. |
| 6 | • Cooking veal.<br>• Cooking whole fish.<br>• Cooking puddings and custard. |
| 5 | • Cooking ham, whole poultry and lamb.<br>• Cooking rib roast, sirloin tip. |
| 4 | • Thawing meat, poultry and seafood. |
| 3 | • Cooking less tender cuts of meat.<br>• Cooking pork chops, roast. |
| 2 | • Taking chill out of fruit.<br>• Softening butter. |
| 1 | • Keeping casseroles and main dishes warm.<br>• Softening butter and cream cheese. |
| 0 | • Standing time. |

## Manual Programming

To manually set the cooking time and power level.




1. Press PROGRAM.
   - **ENTER COOKING TIME** scrolls through display.
2. Enter desired cooking time using digit touch pads.
   - **TOUCH START OR POWER** scrolls through display.




3. Press POWER LEVEL pad to change power level, if desired.




4. Press START/ PAUSE pad.
5. At end of cooking cycle, tones sound and oven turns off.

## Stage Cooking

Stage cooking allows consecutive cooking cycles without interruption. Two different cooking cycles can be used.

To use stage cooking:

PROGRAM

1. Press PROGRAM.
   - **ENTER COOKING TIME** scrolls through display.
2. Enter desired cooking time using digit touch pads.
   - **TOUCH START OR POWER** scrolls through display.




3. Press POWER LEVEL.
   - **ENTER POWER LEVEL 1 - 10** scrolls through display.

4. Press digit touch pad to adjust microwave energy.
   - For a lower microwave power, press pads 1 (for 10%) through 9 (for 90%). 0 turns off the microwave power completely.




5. Press PROGRAM.
   - **ENTER COOKING TIME** scrolls through display.
6. Enter desired cooking time using digit touch pads.
   - **TOUCH START OR POWER** scrolls through display.




7. Press POWER LEVEL
   - **ENTER POWER LEVEL 1 - 10** scrolls through display.
8. Press digit touch pad to adjust microwave energy for second stage.
   - For a lower microwave power, press pads 1 (for 10%) through 9 (for 90%). 0 turns off the microwave power completely.




9. Press START/ PAUSE pad.
   - Oven begins to cook.
   - At end of first stage, oven beeps once to signal the transition.
10. At the end of the cooking cycle, oven signals and turns off.

**NOTE:** Auto Defrost can be used in stage cooking in the first stage only.

## Auto Defrost

Four different preset defrost settings are available depending on food being defrosted. For added convenience, a built-in tone reminds you to check, turn over, separate or rearrange food during the defrost cycle.




1. Press DEFROST AUTO/TIME **once**.
   - **MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 BREAD TOUCH 4** scrolls through display.
2. Press appropriate digit pad.
   - **ENTER WEIGHT** scrolls through display.
3. Enter weight using digit touch pads.
   - Weight ranges for meat, poultry and fish are 0.1 to 6.0 lbs.
   - Weight range for bread is 0.1 to 1.0 lbs.




4. Press START/ PAUSE pad.
5. At end of cooking cycle, tones sound and oven turns off.

## Time Defrost

Defrost for a desired length of time.




1. Press DEFROST AUTO/TIME **twice**.
   - **ENTER DEFROST TIME** scrolls through display.
2. Press appropriate digit touch pads.
   - **TOUCH START** scrolls through display.




3. Press START/ PAUSE pad.
4. At the end of the defrost time, tones sound and oven turns off.

## Rapid Defrost

Preset to defrost one lb. of frozen food.




1. Press RAPID DEFROST.
   - **MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3** scrolls through display.
2. Press appropriate digit touch pads.
   - **TOUCH START** scrolls through display.




3. Press START/ PAUSE pad.
4. At the end of the defrost time, tones sound and oven turns off.

*continued…*

## Defrost Notes:

- Remove fish, shellfish, meat and poultry from its original closed paper or plastic package.
- Form the meat into a shape of a doughnut before freezing.
- Remove thawed meat during defrost and then continue defrosting.
- Place foods in a shallow glass baking dish.
- The oven beeps approximately midway through a defrost cycle to remind you to check the food. Pause the oven by opening the door. Once food has been checked or rearranged, close door and press START/PAUSE to resume the defrost cycle.

## Sensor Operating Instructions

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate SENSING during the initial sensing period. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations.

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass Tray (TURNTABLE) and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the CANCEL/STOP pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

## Sensor Cooking Guide

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

## Sensor Popcorn

A sensor detects steam from the food and automatically adjusts cook time for best cooking results. Commercially packaged popcorn in 3.0 to 3.5 oz. bags can be used.

1. Put popcorn in the center of the turntable.
   - DO NOT use the metal convection cooking rack for popcorn cooking.




2. Press SENSOR POPCORN.
   - Oven will cook popcorn automatically using the sensor system.
3. Oven begins Popcorn cycle.




   - To end cycle, open door or press CANCEL/STOP.
4. At end of cooking cycle, tones sound and oven turns off.

**CAUTION**

DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.

**WARNING**

To avoid risk of personal injury or property damage, do not cook popcorn with the metal convection cooking rack.

## Sensor Reheat

Designed to reheat precooked, room-temperature or refrigerated foods easily and quickly by detecting steam from the food and automatically adjusting cook time for best heating results.




1. Press SENSOR REHEAT.
   - **SELECT MENU 1 - 3** scrolls through display.
2. Select desired category using digit pads.
   - Category 1 is for an average sized dinner plate containing 1 to 2 cups of food.
   - Category 2 is to reheat 1 to 4 cups of soup or sauce in a bowl or casserole dish.
   - Category 3 is to reheat a 1 to 4 cup portion of a casserole in a casserole dish or small bowl.
3. Oven begins Sensor Reheat cycle.
   - **SENSING** displays.




   - To end cycle, open door or press CANCEL/STOP.
4. At end of cooking cycle, tones sound and oven turns off.

## Sensor Cook

A sensor detects steam from the food and automatically adjusts cook time for best cooking results for most foods.




1. Press CANCEL/ STOP.




2. Press SENSOR COOK.
   - **SELECT MENU 0 - 9** scrolls through display.
   - See table on page 16 for category options.
3. Enter desired category using touch pads.
4. Oven begins Sensor Cook cycle.
   - **SENSING** displays.
   - To end cycle, open door or press CANCEL/STOP.
5. At end of cooking cycle, tones sound and oven turns off.

## Sensor Cooking Guide

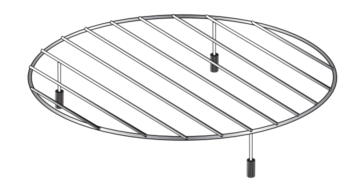
| | Food | Serving amount and recommendations |
|---|---|---|
| 1 | Potatoes | Serving size is 1 to 4 medium, about 8 to 10 ozs. (225g to 280g) each.<br>Pierce each potato several times with a fork and place around the edge of the oven tray, at least 1 inch (2.5cm) apart. |
| 2 | Fresh Vegetables | Serving size is 1 to 4 cups (250mL to 1L).<br>Place moist vegetables in a microwavable container.<br>Add 2 to 4 tablespoons water.<br>Cover with plastic wrap and vent.<br>Most vegetables need stirring and 2 to 3 minutes standing time after cooking. |
| 3 | Frozen Vegetables | Serving size is 1 to 4 cups (250mL to 1L).<br>Remove from package and place vegetables in a microwavable container.<br>Add 2 to 4 tablespoons water.<br>Cover with plastic wrap and vent.<br>Most vegetables need stirring and 2 to 3 minutes standing time after cooking. |
| 4 | Frozen Entrée | Entrée size is 10 to 20 ozs. (280g to 560g).<br>Remove from outer package. Loosen cover on three sides.<br>If entrée is not in a microwave-safe container, place it on a plate, cover with plastic wrap and vent.<br>Most entrées need 2 to 3 minutes standing time after cooking. |
| 5 | Rice | Follow package instructions for ingredient amounts.<br>Place rice and liquid (water, chicken or vegetable stock) in a microwave-safe container, cover with casserole lid or plastic wrap and vent.<br>Most rice needs 2 to 3 minutes standing time after cooking. |
| 6 | Casserole | Serving size is 1 to 4 cups (250mL to 1L).<br>Combine the ingredients per the recipe in a 1- to 2-quart (1- to 2-L) casserole dish.<br>Cover with plastic wrap and vent.<br>After cooking is complete, allow 3 minutes standing time. |
| 7 | Ground Meat | Serving size is 4 to 32 ozs. (¼ to 2 lbs.)<br>Crumble meat into a microwave safe container.<br>Season and cover with plastic wrap.<br>Vent cover for well-done meat.<br>Cover dish for medium cooked meat (such as meat to be used in another dish and cooked further). |
| 8 | Fish Seafood | Serving size is 4 to 32 ozs. (¼ to 2 lbs.)<br>Place the food around the sides of a microwave-safe container. Season and add ¼ to ½ cup (60 to 125mL) liquid (wine, water, salsa, etc.) if desired.<br>Cover with plastic wrap and vent. |
| 9 | Scrambled Eggs | Serving size is 2 to 5 eggs.<br>Break eggs into a 4-cup (1L) measuring cup or 1-quart (1L) casserole dish.<br>Add 1 tablespoon (15mL) milk or water per egg and beat. Cover with plastic wrap and vent.<br>When cooking is compete, remove from oven, stir and allow 1 to 2 minutes standing time. |
| 0 | Frozen Pizza | Serving size is 1 or 2 pizzas.<br>Use only frozen pizza intended for microwave use.<br>Do not cover.<br>Follow package directions. |

**⚠CAUTION**

- ➣ To avoid risk of burns, handle utensils, racks, and door with care. Allow oven, utensils, and racks to cool before cleaning. Oven, utensils, and racks, become hot during operation.
- ➣ To avoid risk of personal injury or property damage, do not use oven without turntable in place.
- ➣ To avoid risk of personal injury or property damage, do not cover turntable or rack with aluminum foil.
- ➣ To avoid risk of property damage, do not use lightweight plastic containers, plastic wraps or paper products during a convection cooking cycle.

## Convection Rack

Use the rack for convection and combination cooking only. Do not use in microwave-only mode.



To operate the oven for convection cooking only, use manual time entry only. **The following instructions are for convection cooking only.** For combination cooking, see page 18.

## Manual Programming with Preheat




1. Press CONV COOK pad under ***Convection***.
   - **350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME** scrolls through display.







2. Adjust temperature setting as desired using MORE or LESS touch pads.
   - Temperature range is 225° F to 450° F.
3. Press START/ PAUSE pad.
   - **PREHEAT** displays with selected temperature.
   - **PLACE FOOD ON RACK** displays when oven is preheated.
4. Open door, place food on convection rack, and close door.
   - **ENTER COOKING TIME** scrolls through display.
5. Enter desired cooking time using digit touch pads.
   - **TOUCH START** scrolls through display.




6. Touch START/ PAUSE.
   - At the end of cooking time, tones sound, **END** displays and oven turns off.

## Manual Programming without Preheat

To program the amount of time and heat for a direct cooking cycle:




1. Press CONV COOK pad under ***Convection***.
   - **350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME** scrolls through display.







2. Adjust temperature setting as desired using MORE or LESS touch pads.
   - Temperature range is 225° F to 450° F.
3. Enter desired cooking time using digit touch pads.
   - **TOUCH START** scrolls through display.




4. Touch START/ PAUSE.
   - At the end of cooking time, tones sound, **END** displays and oven turns off.

# Combination Cooking (microwave and convection)

**The following instructions are for combination cooking only.**

For convection cooking, see page 17.

## Notes:

- Metal utensils should not be used on the metal rack during combination cooking. Use glass utensils whenever possible.
- A metal muffin tin or small, shallow metal tray can be used if glass pan is not available.
- If any arcing occurs, discontinue use of that utensil.

**⚠ CAUTION**

➢ To avoid risk of burns, handle utensils, racks, and door with care. Allow oven, utensils, and racks to cool before cleaning. Oven, utensils, and racks, become hot during operation.

➢ To avoid risk of personal injury or property damage, do not use oven without turntable in place.

➢ To avoid risk of personal injury or property damage, **do not** cover turntable or rack with aluminum foil.

➢ To avoid risk of property damage, do not use lightweight plastic containers, plastic wraps or paper products during a convection cooking cycle.

## Combination Roast

To program the amount of time and heat for a cooking cycle using both microwave energy and convection energy.

1. Put food on the oven rack and close oven door.




2. Press ROAST pad under ***Convection Combination***.
   - **350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME** scrolls through display.







3. Adjust temperature setting as desired using MORE or LESS touch pads.
   - Temperature range is 225° F to 450° F.
   - Microwave energy cannot be adjusted and is set at 40%.
   - Cooking time can be set from 0:01–99:99.




4. Touch START/PAUSE.
   - At the end of cooking time, tones sound, **END** displays and oven turns off.

## Combination Bake

To program the amount of time and heat for a cooking cycle using both microwave energy and convection energy.

1. Put food on the oven rack and close oven door.




2. Press CANCEL/STOP.




3. Press BAKE pad under ***Convection Combination***.
   - **375F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME** scrolls through display.







4. Adjust temperature setting as desired using MORE or LESS touch pads.
   - Temperature range is 225° F to 450° F.
   - Microwave energy cannot be adjusted and is set at 10%.
   - Enter cooking time in minutes.




5. Touch START/PAUSE.
   - At the end of cooking time, tones sound, **END** displays and oven turns off.

**The following instructions are for combination cooking only.**

For convection cooking, see page 17.

## Notes:

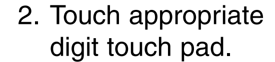
- When cooking frozen pizzas, place the pizza directly on the convection rack. Do not use a pizza pan or aluminum foil. Place the convection rack securely on turntable and away from the sides of the oven.
- For other baking/roasting place food in appropriate utensil, then place on convection rack.

## Auto Bake

To automatically bake frozen pizza, muffins, biscuits and frozen french fries using both microwave and convection energy alternately:




1. Press AUTO BAKE pad under ***Convection Combination***.
   - **FROZEN PIZZA TOUCH 1 MUFFINS TOUCH 2 BISCUIT/ DINNER ROLL/ B. STICK TOUCH 3 FROZEN FRENCH FRIES TOUCH 4** scrolls through display.



2. Touch appropriate digit touch pad.
   - Muffins and biscuits require a preheat cycle and should be placed on the rack after the signal sounds.
   - Frozen pizza **MUST** be placed directly on the convection cooking rack. **DO NOT** use a metal pizza tray or aluminum foil.
   - Muffins, biscuits and dinner rolls can use metal muffin tins if glass pan is not available.
   - Bread sticks and frozen french fries can be placed on a small shallow metal pan, such as a tray, if glass pan is not available.
3. Press START/PAUSE pad.
   - If additional information is needed, oven will prompt in display.
4. At the end of cooking time, tones sound, **END** displays and oven turns off.

## Auto Roast

Auto roast automatically roasts beef, chicken, turkey breasts and pork using both microwave and convection energy alternately.




1. Press AUTO ROAST pad under ***Convection Combination***.
   - **BEEF TOUCH 1 WHOLE CHICKEN TOUCH 2 TURKEY BREASTS TOUCH 3 PORK TOUCH 4** scrolls through display.
2. Touch appropriate digit touch pad.
   - **ENTER WEIGHT** scrolls through display.
3. Use digit touch pads to enter weight.




4. Press START/ PAUSE pad.
   - If additional information is needed, oven will prompt in display.
5. At the end of cooking time, tones sound, **END** displays and oven turns off.

| | |
|---|---|
| Chicken | 2.5–6.0 lbs. |
| Beef | 2.0–4.0 lbs. |
| Turkey | 3.0–6.0 lbs. |
| Pork | 2.0–4.0 lbs. |

# Cooking Tips

## Meat Basics

For specific questions regarding meat preparation, handling, or storage contact **USDA (United States Department of Agriculture) Meat & Poultry Hotline at (800) 535-4555.**

## Handling Hints

- When shopping, put meat in its own separate plastic sack to keep drips off other foods.
- Defrost frozen meats in refrigerator, not at room temperature.
- Keep meat cool and covered until it is time to cook.
- Wash hands with warm soapy water before and after handling meat or raw egg.
- Thoroughly wash any surface or utensil raw meat or egg touched.
- Do not put cooked meat on the same plate that held raw meat.

## Cooking Tips

- Marinate meat in the refrigerator. Throw out excess marinade that came into contact with meat.
- Use an oven-proof meat thermometer.
- Cook meat to internal temperature recommended by USDA.
- When reheating foods, heat to an internal temperature of at least 165° F.
- While cooking meats, turn over at least once.

## Storage Safety

- Once carved, refrigerate unused portion immediately.
- Keep hot foods hot and cold foods cold when serving meals.
- Separate cooked foods into small portions for fast cooling.
- Do not store cooked ground meats or meals containing ground meats for longer than 3 to 4 days in the refrigerator.
- Do not allow cooked or uncooked meat juices to come into contact with ready-to-eat foods such as fruits or vegetables.

## Tenderizing

Braising is only one way to tenderize less tender cuts. Before cooking, you may pound, cube, marinate, or use commercially prepared meat tenderizers. You may then use a dry method to cook the meat.

- **Marinades** are acidic liquids such as wine, citrus, or vinegar. Marinades soften meat fibers but only penetrate about one-fourth of an inch into the interior of the meat. Do not marinate meat for longer than 24 hours.
- **Pounding** with a heavy meat mallet breaks down the connective tissue to tenderize meat.
- **Cubing** breaks down the structure more than pounding. Cubing is done at the meat counter.
- **Commercial tenderizers** are primarily enzymes that work on the outer fourth inch on a meat cut. Make sure to follow the manufacturer's directions.

## Using a Meat Thermometer

When using a meat thermometer, remember to insert it at a slight angle, in the thickest part of the meat, away from fat and bone. The meat should be removed when 5° F below the desired final temperature. While the meat sits before carving, it will continue to cook internally, raising the last 5° F by itself.

**Meat thermometer**

- Takes the guesswork out of cooking to a desired 'doneness'.
- Helps reduce the risk of foodborne illness.

**Oven-safe Thermometer**
*(convection mode only)*

- Inserted before the meat is placed in the oven, this thermometer stays with the meat while it cooks.
- The internal temperature will rise slowly as the meat cooks.
- **DO NOT** use a metal thermometer in the oven in COMBINATION mode or MICROWAVE mode.

**Instant-read Thermometer**

- Not oven safe, these thermometers are placed in the meat when it is removed from the oven.
- While times may vary, an accurate temperature is normally displayed within one to two minutes.
- When using an instant-read, remember to clean the thermometer stem with warm, soapy water between readings.

## Roasting Guidelines

Tender cuts such as rib and loin cuts are best cooked by dry heat methods, such as roasting.

**To roast:**

1. Heat oven to desired temperature.
2. Place roast directly from refrigerator fat side up in a shallow, **non-metal** pan.
3. Place roast in combination oven.
4. Remove roast and check internal temperature with a meat thermometer. **DO NOT** place roast inside combination oven with thermometer.
5. Roast is done when 5° F below desired degree of finished internal temperature.
6. Transfer roast to carving board and tent loosely with aluminum foil for approximately 15 minutes.

| Meat Cut | Recommended Internal Temperature | Oven Temperature | Weight (lbs.) | Approximate Cooking Time (minutes) |
|---|---|---|---|---|
| **BEEF** | | | | |
| Boneless Rump Roast | Very Rare 130° F | 325° F | 4 to 6 | 25 to 30 |
| Tip Roast | Rare 140° F | 325° F | 3½ to 4 | 30 to 40 |
| Eye Round Roast | Medium Rare 145° F | 325° F | 4 to 6 | 20 to 30 |
| Tenderloin Roast | Medium 160° F | 425° F | 2 to 3<br>4 to 6 | 35 to 45<br>45 to 60 |
| Rib Roast | Well Done 170° F<br>Very Well Done 180° F | 325° F | 4 to 6<br>6 to 8 | 26 to 42<br>23 to 35 |
| Rib Eye Roast | | 350° F | 4 to 6 | 18 to 24 |
| **PORK** | All pork must be cooked to an internal temperature of at least 160° F to reduce the likelihood of Trichinosis and other food-borne illnesses. | | | |
| Loin Roast, bone-in | | 350° F | 3 to 5 | 20 minutes per lb. |
| Rib Roast, boneless | | 350° F | 2 to 4 | |
| Tenderloin | | 450° F | ½ to 1 | |
| Ham bone-in, cook-before-eating | | 325° F | 7 to 8 | |
| **LAMB** | | | | |
| Shoulder | | 325° F | 3½ to 6 | 35 to 40 |
| Rib Roast | Medium Rare 150° F | 375° F | 1½ to 2½ | 30 to 35 |
| Rib Crown Roast, not stuffed | Medium 160° F | 375° F | 2 to 3 | 25 to 30 |
| Loin Roast | Well Done 170° F | 325° F | 1¼ to 1¾ | 45 to 55 |
| Leg, Frenched Style or Half Shank | | 325° F | 5 to 7<br>7 to 9 | 15 to 20<br>20 to 25 |
| **POULTRY (unstuffed)** | To reduce the risk of food-borne illnesses, poultry must be cooked to an internal temperature of 180° F. | | | |
| Capon | | 325 to 350° F | 4 to 8 | 20 to 30 mins./lb. |
| Cornish Hens, whole | | 325 to 350° F | 1¼ to 1½ | 50-60 mins. total |
| Duck, whole | | 325 to 350° F | —— | 18 to 20 mins./lb. |
| Goose, whole | | 325 to 350° F | —— | 20 to 25 mins./lb. |
| Pheasant, whole | | 325 to 350° F | 2 | 30 mins./lb. |
| Quail, whole | | 325 to 350° F | —— | 20 mins. total |
| Turkey | | 325° F | 8 to 16 | 3½ to 5½ hrs. |

All times and recommended temperatures are provided by the USDA, the Beef Industry Council, the National Pork Producer's Council, and the American Sheep Industry Council.

## Cookies

- Shiny, flat cookie sheets should be used. Avoid cookie pans with high sides—this will cause uneven browning on the top.
- Cookie sheet should not touch the sides of the oven or door.

## Cakes

- Determine pan size from recipe directions. Shiny pans work best for cakes.
- Cake baked in too large a pan will be thin and dry. Too small a pan results in undercooked or unevenly cooked cake and batter may spill.

## Pies

- Pies should be baked in dark or dull pans to increase browning.
- Frozen pies should be heated on an aluminum cookie sheet.

## Bakeware Guidelines

| | |
|---|---|
| **Dark or dull pans** | Absorb more heat and result in darker browning. Recommended for pies and breads. |
| **Shiny pans** (no sides) | Recommended for cookies. |
| **Shiny pans** (sides) | Recommended for cakes. |
| **Glass Pans** | Lower recommended oven temperature by 25° F. |

## Baking Time Guidelines

| Cake Pan Type | Pan Size | Cups of Batter | Oven Temp. | Minutes |
|---|---|---|---|---|
| Oval | 7¾" x 5¾" | 2½ | 350° F | 25 to 30 |
| | 13" x 9¾" | 8 | 350° F | 25 to 30 |
| Round, 2" layer | 6" | 2 | 350° F | 25 to 30 |
| | 8" | 3 | 350° F | 30 to 35 |
| | 14" | 10 | 350° F | 50 to 55 |
| Round, 3" layer | 8" | 5 | 325° F | 60 to 65 |
| | 12" | 11 | 325° F | 75 to 80 |
| Half Round, 2" layer | 18" | 9 | 325° F | 60 to 65 |
| Half Round, 3" layer | 18" | 12 | 325° F | 60 to 65 |
| Square | 6" | 2 | 350° F | 25 to 30 |
| | 10" | 6 | 350° F | 35 to 40 |
| | 16" | 15½ | 350° F | 45 to 50 |

## Preheating

In most cases, you should preheat the oven before baking. **For delicate baking (such as puff pastries or souffles), preheat approximately 15–20 minutes before placing food inside oven or wait 10 minutes after oven signal beeps before placing food in oven.** The extra time creates a more stable oven temperature.

## Common Baking Problems

Adjusting to a new oven can be hard, especially making a change to a convection oven. If you begin to notice consistent problems refer to the chart below for possible solutions.

| Problem | Cause |
|---|---|
| Lopsided cakes (bake unevenly) | Pans touching each other or oven walls.<br>Batter spread unevenly in pan.<br>Incorrect use of aluminum foil.<br>Oven is not level. |
| Cakes, cookies, biscuits too brown on bottom or top | Oven not preheated.<br>Pans touching each other or oven walls.<br>Using glass, darkened, warped or dull finish metal pans.<br>Incorrect use of aluminum foil.<br>Oven temperature too high. |
| Pies don't brown | Using shiny metal pans.<br>Temperature set too low. |
| Cakes not done in center | Temperature too high.<br>Pan too small.<br>Baking time too short.<br>Pan not centered in oven. |
| Cakes fall | Too much shortening or sugar.<br>Too much or too little liquid.<br>Temperature too low.<br>Old or too little baking powder.<br>Pan too small.<br>Oven door opened frequently (peeking).<br>Insufficient baking. |
| Excessive shrinkage | Too little leavening.<br>Mixing batter too long.<br>Pan too large.<br>Oven temperature too high.<br>Baking time too long. |
| Cakes high in middle | Temperatures set too high.<br>Overmixing.<br>Too much flour.<br>Pans touching each other or oven walls. |

## Baking Notes:

- Test cakes for doneness. Because of variances across individual ovens, it is best to test for the proper consistency rather than solely relying on time and visual appearance as an indicator.
- Cake problems may be in the mixing of the batter. Overbeating can cause cake structure to break down and excessive shrinkage of the cake. Underbeating can result in lumpy cakes that may not be cooked thoroughly. All ingredients should be at room temperature—not out of the refrigerator. Make sure to follow the recipes directions for how long the batter should be mixed.
- Allow cake to cool in cake pan on a rack for 10 minutes before removing. Larger cakes (over 14 inches in diameter) may take 15 minutes. If the cake has cooled too long, reheat in the oven at 250° F for a few minutes.
- Make sure to follow recipe directions and use butter or margarine when it is listed. Using a low fat substitute can cause a recipe to fail.

# Care and Cleaning

**Clean oven frequently to maximize oven life, performance, and efficiency. A dirty oven cooks inefficiently because moisture, spills, and grease absorb convection and microwave energy.**

**⚠ CAUTION**

To prevent burns, handle utensils, racks, and door with care. Allow oven, utensils, racks to cool before cleaning. Oven, utensils, and racks, become hot during operation.

**⚠ WARNING**

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, unplug power cord or open circuit breaker to oven before cleaning oven.

## Oven Turntable

The turntable and rotating ring are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water and a mild detergent. Dry thoroughly with a soft cloth. **DO NOT** use cleaning powders, abrasives, steel wool, or other rough pads. **DO NOT** put in an automatic dishwasher.

- Turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this could cause the turntable to break during use.
- Rotating ring must be cleaned regularly.
- Turntable must **ALWAYS** be in place when using this oven.

## Cleaning Oven Exterior

Clean the door and other exterior surfaces with a clean cloth, sponge or nylon pad using a mild detergent and warm water solution. Wring cloth well to remove excess water before wiping oven.

- Do not use harsh or abrasive cleaners or cleaners containing ammonia.

## Cleaning Oven Cavity

Wipe the oven inside with a soft cloth and a mild detergent solution. Rinse and wipe dry. Never use cleaning powders, abrasives or other rough pads.

Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left to sit. Wipe splatters with a wet paper towel as soon as they occur.

- Wear protective rubber gloves when cleaning oven.
- Use only nylon scouring pad or equivalent, to aid in removing soil or build-up from the oven interior.
- **Do not use knife**, **metal utensil**, or **steel wool pad** to remove baked on material. This will damage the non-stick coating.

## Cleaning Oven Door

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease build-up. Wipe often with a mild detergent and then rinse. Wipe dry with a soft cloth. **DO NOT** use cleaning powders, abrasives or other rough pads.

After cleaning the control panel, touch CANCEL/STOP pad to clear any entries that might have been accidentally made while cleaning. To avoid this problem, Child Lock may be set prior to cleaning.

## Cleaning Notes:

- Clean oven after every use.
- Clean interior, exterior, and door according to instructions.
- Clean spills immediately.
- Remove oven racks, and clean according to instructions.
- Wipe dry after cleaning.

**⚠WARNING**

To avoid risk of electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time. Only an authorized servicer should remove outer case.

## Operation

| Topic | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| **Oven not working** | Power outage | • Make sure appliance is plugged in.<br>• Verify that circuit breaker is not tripped.<br>• Replace household fuse but do not change fuse capacity. |
| **Arcing or sparking** | Cookware<br>Metal foil<br>Running oven empty | • Verify cookware is safe for microwave use.<br>• Do not use metal foil in oven.<br>• **DO NOT** run oven empty. |
| **Oven light not working** | Normal<br><br>Bulb burned out | • Is oven operating? Oven must be operating for light to come on.<br>• Light bulb may need to be replaced. |
| **Clock and timer not working** | Power outage | • Make sure appliance is plugged in.<br>• Verify that circuit breaker is not tripped.<br>• Replace household fuse but do not change fuse capacity. |
| **Light reflection around microwave** | Normal | • Light is reflected from light located between the oven cavity and the outer wall of oven. |

# Warranty

## FULL ONE Year

Amana Appliances will repair or replace, including related labor, any part which proves defective as to workmanship or materials.

## Limited Warranty

After one year from the date of original retail purchase, Amana will provide a free part, as listed below, to replace any part that fails due to a defect in materials or workmanship. The owner will be responsible for paying all other costs including mileage and transportation.

**Second through Fifth Year**

Amana will provide replacement magnetron, touchpad, and microprocessor, part and labor, which proves defective as to workmanship or materials.

## What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by Amana.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

## If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Amana Appliances Consumer Services at 1-800-843-0304, USA or 1-866-587-2002 Canada to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Amana Appliances Consumer Services , 2800-220th Trail, Amana, Iowa, 52204, or call **1-800-843-0304** U.S.A. or **1-866-587-2002** Canada.

  **NOTE:** When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  a. Your name, address and telephone number;

  b. Model number and serial number;

  c. Name and address of your dealer or servicer;

  d. A clear description of the problem you are having;

  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Amana Appliances Consumer Services .

**IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.**

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

# Four à micro-ondes combiné à le superficie de cuisine

# Guide de l’utilisateur

*ACM1580A*

**Installateur :** Remettre ce manuel au propriétaire.

**Consommateur :** Lire le manuel et le conserver comme référence. Conserver la facture d’achat ou le chèque encaissé comme preuve de l’achat.

Numéro de modèle

---

Numéro de série

---

Date d’achat

---

Dans le cadre de nos pratiques d’amélioration constante de la qualité et de la performance de nos appareils, des modifications de l’appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel ont pu être introduites.

Pour toute question, nous écrire ou nous contacter (indiquer le numéro de modèle et le numéro de téléphone) , à :

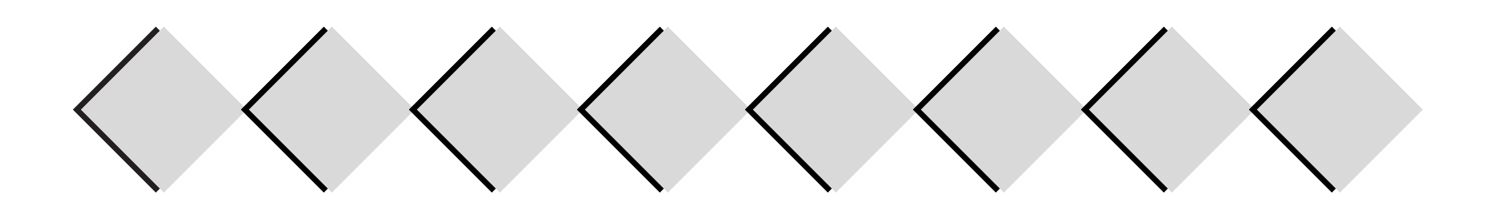
Amana Appliances Consumer Services
Amana Appliances
2800-220th Trail
Amana, IA 52204
1-800-843-0304 (É.-U.)
1-866-587-2002 (Canada)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h – heure de l’Est)
Site Internet : http://www.amana.com

## Table des matières



## Four à micro-ondes

### Conservez ces instructions comme références. Ce manuel doit être rangé près du four.



## Ce que vous devez savoir sur les instructions de sécurité

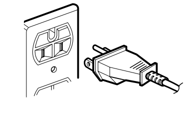
Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce manuel ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four à micro-ondes.

Prenez toujours contact avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que vous ne comprenez pas.




Pour éviter tout risque de choc électrique ou même de mort, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.

## Instructions de liaison à la terre



**Il faut que ce four soit relié à la terre.** La liaison à la terre permet l'évacuation du courant vers la terre, ce qui réduit le risque de choc électrique. Ce four est doté d'un cordon avec fiche de branchement à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre.

En cas de non-compréhension des instructions de liaison à la terre ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un technicien ou électricien qualifié.

**Ne pas utiliser de rallonge électrique.** Si le cordon de l'appareil est trop court, faire installer une prise de courant à 3 alvéoles. Ce four doit être branché sur un circuit indépendant de 60 hertz aux caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des spécifications. Si le four est branché sur le même circuit qu'un autre équipement, il pourrait en résulter une augmentation des durées de cuisson avec risque que les fusibles ne grillent.

Le four à micro-ondes fonctionne sur un courant domestique standard de 110-120 volts.

## Reconnaissez les étiquettes, phrases ou symboles sur le sécurité




**DANGER —** risques immédiats qui RÉSULTERONT en de graves blessures ou même la mort.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**AVERTISSEMENT —** risques ou pratiques non sûres, qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

**⚠ ATTENTION**

**ATTENTION —** risques ou pratiques non sûres qui POURRAIENT résulter en blessures mineures.

## ÉNONCÉ SUR LES INTERFÉRENCES AVEC LES FRÉQUENCES RADIO – COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS (É.-U. SEULEMENT)

Ce four à micro-ondes génère de l'énergie à des fréquences élevées; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, le four peut susciter des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision. Cet appareil a été testé et il a été trouvé conforme aux limites imposées par les spécifications de la partie 18 des règlements de la Commission Fédérale des Communications (FCC) – portant sur les équipements ISM, et qui sont conçus pour offrir une protection raisonnable à de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation en particulier. Si cet équipement n'entraîne pas d'interférence avec la réception des ondes de radio et de télévision (effet qui peut être diagnostiqué par l'arrêt puis la mise en marche de l'équipement), l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger la situation au moyen d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de télévision ou de radio.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur de radio ou de télévision.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

**Le fabricant** n'est pas responsable des interférences aux ondes de radio et de télévision causées par une **modification non-autorisée** du four à micro-ondes. Il revient à l'utilisateur d'éliminer de telles interférences.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## ⚠ Reconnaissez ce symbole annonçant un message sur la SÉCURITÉ

### ⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie ou blessure ainsi que le risque d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes.

1. **LIRE** la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. **LIRE ET RESPECTER** les instructions spécifiques **«PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES»** dans les **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**.
3. Cet appareil **DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**. Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les **INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE** à la section Instructions d'Installation.
4. Installer cet appareil **UNIQUEMENT** conformément aux instructions d'installation fournies dans ce manuel.
5. Certains produits, comme œufs entiers et contenants scellés, par exemple bocaux fermés, peuvent exploser. **Il NE FAUT PAS** les faire **CHAUFFER** dans ce four.
6. Utiliser cet appareil **UNIQUEMENT** dans les applications prévues dans ce manuel. Ne pas utiliser dans cet appareil un produit émetteur de vapeur ou composé chimique corrosif. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou dessiccation d'aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
7. Comme pour tout appareil ménager, il est nécessaire de **SUPERVISER ÉTROITEMENT** les **ENFANTS** lors de l'utilisation de l'appareil.
8. **NE PAS** faire fonctionner ce four si le cordon ou la fiche de branchement ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi des dommages ou une chute.
9. **SEUL** un technicien est habilité à exécuter des travaux d'entretien sur cet appareil, y compris le cordon d'alimentation. Des outils spéciaux sont nécessaires pour ce faire. Prendre contact avec l'établissement de service agréé le plus proche pour permettre l'inspection, la réparation ou le réglage.
10. **NE PAS** recouvrir ou obstruer un filtre ou une ouverture de l'appareil.
11. **NE PAS** faire réchauffer de biberons dans le four.
12. Les petits pots pour bébé doivent être ouverts lorsqu'ils sont chauffés au four à micro-ondes, et leur contenu mélangé ou agité avant d'être consommé, pour éviter toute brûlure.
13. **NE PAS** remiser cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser à proximité d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou endroit semblable.
14. **NE PAS** immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau.
15. Maintenir le cordon d'alimentation **À DISTANCE** de toute surface **CHAUFFÉE**.
16. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
17. Voir les instructions pour le nettoyage de la porte dans la section *Entretien et nettoyage* de ce manuel.
18. **NE PAS** insérer d'aliments surdimensionnés ou d'ustensiles surdimensionnés dans un four à micro-ondes ou à convection. Ils pourraient provoquer un feu, un arc électrique, ou un risque de choc électrique.
19. **NE PAS** nettoyer le four avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux de métal peuvent tomber du tampon et toucher des composantes électriques, entraînant un risque de choc électrique.
20. **NE PAS** utiliser des produits en papier non prévus pour la cuisson lorsque le four est utilisé en mode convection ou combiné.
21. **NE PAS** remiser de matériaux dans cet appareil, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, lorsqu'il n'est pas utilisé.
22. **NE PAS** recouvrir les grilles ou toute autre partie du four avec des feuilles d'aluminium. Une circulation d'air restreinte fera surchauffer le four.
23. **NE PAS** vaporiser de produits de nettoyage vers l'arrière de la surface interne de la cavité du four. Une telle opération contaminera et endommagera l'ensemble de chauffage à convection.

## PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

A. **NE PAS** tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte; le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvenir ou modifier les dispositifs d'interverrouillage de sécurité.

B. Veiller à ne placer **AUCUN** objet entre la face avant du four et la porte, et à ne pas laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact porte/châssis.

C. **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse fermer parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration de : 1. porte (déformation), 2. charnières et loquets (brisés ou desserrés), 3. joints de porte et surfaces de contact.

D. Seul un personnel qualifié est habilité à exécuter des réglages ou réparations sur le four à micro-ondes.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :

a. **NE PAS** cuire excessivement un aliment. Surveiller attentivement l'appareil si on a placé un article en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.

b. Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

c. Advenant l'inflammation d'un article à l'intérieur du four, **MAINTENIR LA PORTE FERMÉE**, arrêter le four et débrancher le cordon d'alimentation, ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de fusibles ou de disjoncteurs.

d. Ne rien remiser dans la cavité du four. **NE PAS** placer des produits en papier, aliments ou ustensiles de cuisine dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides comme eau, café ou thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes, il n'y a pas toujours présence d'ébullition ou de bulles visibles. **CECI PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE ET LA PROJECTION DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU AUTRE USTENSILE EST PLACÉ DANS LE LIQUIDE**. Pour réduire le risque de blessures :

1. Ne pas surchauffer le liquide.
2. Remuer le liquide avant de le faire chauffer et au milieu du temps de chauffage.
3. Ne pas utiliser de contenants à côtés rectilignes avec goulots étroits.
4. Après le chauffage, prévoir un temps d'attente et laisser le contenant dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
5. User de prudence en mettant une cuillère ou autre ustensile dans le contenant.

## ⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de blessures ou de dommages matériels, observer les précautions suivantes :

1. **NE PAS** faire frire à grande friture dans le four à micro-ondes. La graisse pourrait surchauffer et présenter un risque à manipuler.
2. **NE PAS** faire cuire ou réchauffer des oeufs dans leur coquille ou avec un jaune entier dans un four à micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et faire exploser l'œuf. Percer le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau avant de le faire cuire.
3. Percer la peau des pommes de terre, tomates et aliments semblables avant de les faire cuire au four à micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.
4. **NE PAS** laisser le four sans surveillance.
5. **NE PAS** utiliser de thermomètre à cuisson standard dans le four à micro-ondes lorsque le four est utilisé en mode convection ou combiné. La plupart des thermomètres contiennent du mercure, ce qui peut entraîner la formation d'un arc électrique, le mauvais fonctionnement ou encore l'endommagement du four.
6. **NE PAS** utiliser d'ustensile métallique dans le four, sauf si une telle utilisation est recommandée par les fabricants d'aliments pour micro-ondes ou si la recette demande des ustensiles métalliques en mode convection ou combiné. Faire chauffer les aliments dans des ustensiles de verre ou de porcelaine si possible.
7. Ne jamais utiliser de papier, plastique ou autres matériaux combustibles non prévus pour la cuisson. Si la température du four est élevée, le matériau pourrait s'enflammer.
8. La température minimum du four en mode convection est de 37,8 °C (100 °F). Vérifier les recommandations du fabricant pour s'assurer que le papier, plastique, ou autres matériaux combustibles résistent à la température minimum du four.
9. Lors de la cuisson avec du papier, plastique ou autres matériaux combustibles, suivre les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
10. **NE PAS** utiliser de papier essuie-tout qui contient du nylon ou autres fibres synthétiques. Les matériaux synthétiques chauffés pourraient fondre et faire s'enflammer le papier.
11. **NE PAS** faire chauffer dans le four de sac plastique ou contenant fermé. Le liquide ou l'aliment pourrait se dilater rapidement et faire casser le sachet ou le contenant. Percer ou ouvrir le contenant ou le sachet avant de le faire chauffer aux micro-ondes.
12. Les grilles, ustensiles, supports de grille, et surfaces du four peuvent devenir chauds pendant et après l'utilisation. Utiliser des ustensiles ou des protections, comme des maniques ou gants de cuisine secs, lorsqu'ils sont nécessaires pour éviter les brûlures.
13. **NE PAS** débrancher le four immédiatement après utilisation. Le ventilateur interne doit refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.
14. Pour éviter le mauvais fonctionnement d'un stimulateur cardiaque, consulter un médecin ou le fabricant de ce stimulateur pour connaître les effets potentiels de l'énergie des micro-ondes sur celui-ci.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Déballage du Four

- Inspecter le four; identifier tout dommage éventuellement survenu en cours de transport, et affectant la porte ou la cavité interne du four.
- Signaler immédiatement toute détérioration du four au commerçant qui l'a vendu.

  **Ne pas tenter d'utiliser le four s'il est endommagé.**
- Retirer tous les matériaux et articles placés à l'intérieur du four.
- Si le four a été stocké en un lieu très froid, attendre quelques heures avant de le brancher.

## Emplacement du Four

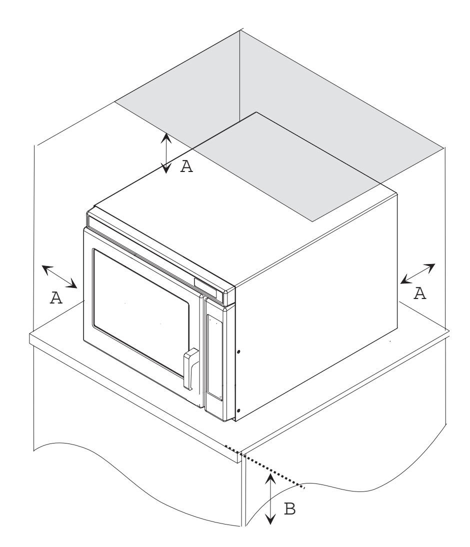
- Ne pas installer le four près de ou au-dessus d'une source de chaleur, comme un four à pizza ou une friteuse. Ceci pourrait causer des problèmes de fonctionnement pour le four à micro-ondes et pourrait réduire la durée de vie des composants électriques.
- Laisser suffisamment d'espace pour permettre la circulation de l'air autour du four.
- Installer le four sur une surface plane.
- La prise de courant doit être située de façon à ce que la fiche soit accessible lorsque le four est en place.

## Capacité Incorporée

Se référer à les instructions d'installation.

Pour d'autre information, téléphoner au : 1-800-843-0304 É.-U.

1-866-587-2002 Canada

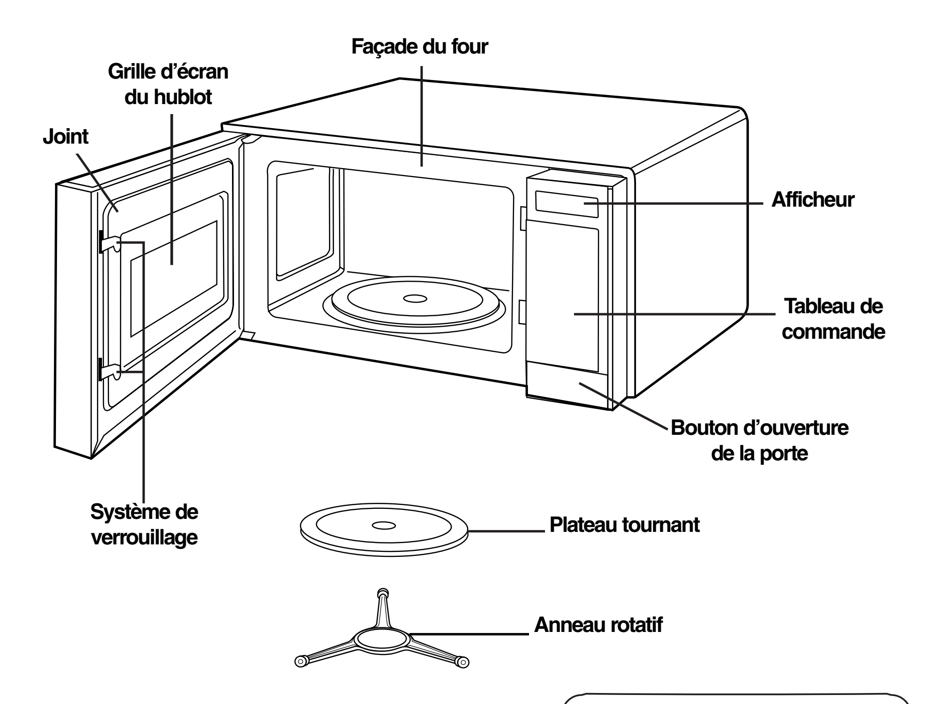



## Espace Libre Autour du Four

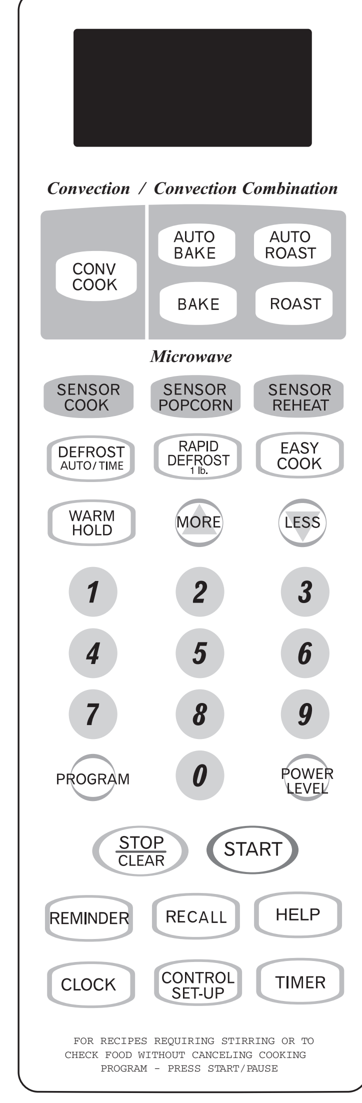
A— Laisser un espace libre d'au moins 10 cm (4 po) au-dessus et sur les côtés du four. Une bonne circulation d'air autour du four refroidit les composants électriques. Si la circulation de l'air est restreinte, il est possible que le four ne fonctionne pas correctement et que la durée de vie des composants électriques soit réduite.

B— Installer le four combiné de façon à ce que le bas du four soit à au moins 90 cm (36 po) du sol.

# Afficheur et Fonctions




**REMARQUE :** L'appareil émet un signal sonore lors de chaque pression sur une touche du tableau de commande, confirmant l'entrée de l'information correspondante.




## Spécifications du Four

| | |
|---|---|
| Alimentation électrique | 120 VAC, 60 Hz |
| Demande de puissance | 1 500 W |
| Puissance de cuisson (Norme IEC 60705) | 1 000 W |
| Fréquence | 2 450 MHz |
| Demande de courant | 13 A |
| Dimensions externes (Largeur x Hauteur x Profondeur) | 57,5 cm (22⅝ po) x 37,8 cm(14⅞ po) x 50,8 cm (20 po) |
| Volume de la cavité | 0,042 m$^3$ (1,5 pi$^3$) |
| Poids net | 23,6 kg (52 lb) |

On trouvera les articles suivants dans l'emballage du four à micro-ondes.

Plateau tournant en verre. . . . . . . . . . . . . . . . .1

Manuel du propriétaire et guide de cuisson . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 1

Anneau rotatif . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .1

Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour l'utilisation ménagère. La garantie ne sera pas honorée s'il est utilisé dans une application commerciale.

1. **AFFICHEUR –** L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **CONV COOK (CUISSON AVEC CONVECTION) –** Appuyer sur cette touche pour utiliser le four pour la cuisson avec convection seulement. Pour d'autres informations, voir page 44.
3. **AUTO BAKE (CUISSON AUTOMATIQUE) –** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson automatique de pizza surgelée, de muffins, de biscuits, et de pommes de terre frites surgelées en utilisant l'énergie des micro-ondes et de la convection en alternance. Pour d'autres informations, voir page 46.
4. **AUTO ROAST (RÔTISSERIE AUTOMATIQUE) –** Appuyer sur cette touche pour commander la rôtisserie automatique du bœuf, du poulet, des poitrines de dinde et du porc en utilisant tour à tour les micro-ondes et la convection. Pour d'autres informations, voir page 46.
5. **BAKE (CUISSON) –** Appuyer sur cette touche pour programmer la durée et la température de cuisson pour un programme de cuisson utilisant tour à tour les micro-ondes et la convection. Pour d'autres informations, voir page 46.
6. **ROAST (RÔTISSERIE) –** Appuyer sur cette touche pour programmer la durée et la température de rôtisserie pour un programme de cuisson utilisant tour à tour les micro-ondes et la convection. Pour d'autres informations, voir page 45.
7. **SENSOR COOK (CUISSON AVEC CAPTEUR) –** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de 10 types de mets. La durée de chauffage sera déterminée par le circuit du capteur en fonction de la quantité d'humidité mise par le mets. Pour d'autres informations, voir page 42.
8. **SENSOR POPCORN (MAÏS À ÉCLATER – AVEC CAPTEUR) –** Appuyer sur cette touche pour commander une opération d'éclatement de maïs en sachets commerciaux dans le four à micro-ondes. La durée de chauffage sera déterminée par le circuit du capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le maïs. Pour d'autres informations, voir page 42.
9. **SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR) –** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de mets précuits, à la température ambiante ou réfrigérés. La durée de chauffage sera déterminée par le circuit du capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets. Pour d'autres informations, voir page 42.
10. **DEFROST AUTO/TIME (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE /MINUTÉE) –** Appuyer sur cette touche une fois pour commander la décongélation de la viande, de la volaille, du poisson et du pain en fonction du poids.

    Appuyer sur cette touche une deuxième fois pour commander la décongélation de la plupart des autres aliments surgelés. Pour d'autres informations, voir page 40.
11. **RAPID DEFROST 1 LB. (DÉCONGÉLATION RAPIDE - 1 LB [0,45 KG]) –** Appuyer sur cette touche pour commander une opération de décongélation rapide pour une livre (0,45 kg) d'aliments surgelés. Pour d'autres informations, voir pages 40-41.
12. **EASY COOK (CUISSON FACILE) –** Appuyer sur cette touche pour commencer la cuisson au niveau de puissance 100%. Pour d'autres informations, voir page 35.
13. **PROGRAM (PROGRAMMER) –** Appuyer sur cette touche pour programmer manuellement la durée de cuisson et le niveau de puissance. Pour d'autres informations, voir page 39.
14. **WARM HOLD (MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE) –** Appuyer sur cette touche pour maintenir la température d'un mets cuit dans le four, pendant une période qui peut atteindre 99 minutes. Pour d'autres informations, voir page 36.
15. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) –** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage. Pour d'autres informations, voir page 39-40.
16. **MORE + (PLUS +) –** Appuyer sur cette touche pour ajouter 10 secondes à la durée de cuisson (pour chaque pression). Pour d'autres informations, voir page 36.
17. **LESS - (MOINS -) –** Appuyer sur cette touche pour réduire de 10 secondes (pour chaque pression) la durée de cuisson déjà programmée. Pour d'autres informations, voir page 36.

18. **CANCEL/STOP (ANNULER/ARRÊT) –** Appuyer sur cette touche pour annuler le programme de cuisson en cours de fonctionnement ou pour effacer le programme de cuisson en cours de programmation. Pour d'autres informations, voir page 35.

19. **START/PAUSE (MISE EN MARCHE/ PAUSE) –** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction ou pour interrompre momentanément le four pendant la cuisson ou la décongélation. Pour d'autres informations, voir page 35.

20. **HELP (AIDE) –** L'aide affiche des informations sur les fonctions du four et des conseils utiles. Pour d'autres informations, voir page 35.

21. **REMINDER (SIGNAL SONORE DE RAPPEL) –** Appuyer sur cette touche pour commander un signal sonore de rappel sans interrompre le fonctionnement du four. Pour d'autres informations, voir page 36.

22. **RECALL (RAPPEL) –** Appuyer sur cette touche pour répéter le programme de cuisson précédent. Pour d'autres d'informations, voir page 35.

23. **CLOCK (HORLOGE) –** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte. Pour d'autres informations, voir page 35.

24. **CONTROL SET-UP (PARAMÈTRES DE PROGRAMMATION) –** Appuyer sur cette touche pour modifier les paramètres de programmation utilisés par le four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage, unités de poids et langue. Pour d'autres informations, voir page 35.

25. **TIMER (MINUTERIE) –** Appuyer sur cette touche pour la programmation de la minuterie. Pour d'autres informations, voir page 35.

## Horloge (12 heures) et minuterie

Le four est équipé d'une horloge en format 12 heures et d'une minuterie qui peut être réglée jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. L'horloge n'affiche pas les symboles AM et PM.

**Pour régler l'horloge :**




1. Appuyer sur la touche CLOCK.
   - **ENTER TIME OF DAY** (Entrer l'heure) défile sur l'afficheur.




2. Entrer l'heure désirée avec les touches numériques.
   - **TOUCH START** (Appuyer sur START) défile sur l'afficheur.




3. Appuyer sur la touche START/PAUSE.

**Pour régler la minuterie :**




1. Appuyer sur la touche TIMER.
   - **ENTER TIME IN MIN. AND SEC.** (Entrer la durée en mn et s.) défile sur l'afficheur.




2. Entrer la durée désirée avec les touches numériques.
   - La durée maximum est de 99 minutes et 99 secondes.
   - **TOUCH TIMER** (Appuyer sur TIMER) défile sur l'afficheur.




3. Appuyer sur la touche TIMER.
   - Pour annuler la fonction de minuterie en tout temps, appuyer sur la touche TIMER.




## Start/Pause (Mise en marche/Pause)

Cette touche commande l'exécution de la fonction choisie, ou interrompt momentanément le four pendant la cuisson ou la décongélation. Appuyer à nouveau sur la touche pour remettre le four en marche après une interruption.



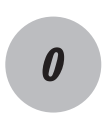

## Cancel/Stop (Annuler/Arrêt)

Cette touche annule le programme de cuisson en cours de fonctionnement ou efface le programme de cuisson en cours de programmation.




## Recall (Rappel)

Cette touche permet de répéter le programme de cuisson précédent sans devoir reprogrammer le four. Pour utiliser cette fonction, appuyer sur la touche CANCEL/STOP et ensuite appuyer sur la touche RECALL.




## Child Lock (Verrouillage pour les enfants)

Cette fonction empêche la programmation accidentelle du four à micro-ondes, par des enfants ou lors du nettoyage du tableau de commande. Pour verrouiller le tableau de commande, maintenir la pression sur la touche **0** jusqu'à ce que le message **LOCKED** (verrouillé) apparaisse sur l'afficheur et l'appareil émette des signaux sonores. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, le message **LOCKED** apparaît si une touche est pressée. Pour déverrouiller le tableau de commande, maintenir la pression sur la touche **0** jusqu'à ce que le message **LOCKED** disparaisse sur l'afficheur. Lorsque le tableau de commande est déverrouillé, l'heure est affichée et les fonctions de cuisson sont de retour à la normale.




## Easy Cook (Cuisson facile)

Appuyer sur la touche EASY COOK pour chaque minute de cuisson aux micro-ondes désirée. À la fin du programme de cuisson, l'appareil émettra des signaux sonores.

**Pour utiliser la fonction de cuisson facile :**

1. Appuyer sur la touche EASY COOK pour chaque minute de cuisson aux micro-ondes désirée.
2. À la fin du programme de cuisson, le four s'arrête et émet des signaux sonores.

HELP

## Help (Aide)

La touche HELP commande l'affichage d'informations sur les diverses fonctions et de conseils utiles. Appuyer sur la touche HELP, puis sélectionner la touche correspondant à la fonction désirée. De l'information sur cette fonction défilera sur l'afficheur. Après l'affichage de l'information, le four quitte le mode Aide.

CONTROL SET-UP

## Control Set-up (Paramètres de programmation)

Ce four est conçu pour des préférences individuelles comme la langue et le volume des signaux sonores. Pour modifier un paramètre :

1. Appuyer sur la touche CONTROL SET-UP.
2. Appuyer sur la touche correspondant au paramètre à modifier.
3. Les sélections pour ce paramètre défilent sur l'afficheur.
4. Appuyer sur la touche correspondant à la sélection désirée.
5. Le four effectue le changement et quitte le mode Paramètres de programmation.

| Paramètre | Touche | Sélections |
|---|---|---|
| Volume des signaux sonores | 1 | Inactif, bas, moyen, élevé |
| Horloge | 2 | Actif ou Inactif |
| Vitesse de défilement | 3 | Lent, normal ou rapide |
| Unités | 4 | lb et °F ou kg et °C |
| Démonstration | 5 | Actif ou inactif |
| Langue | 6 | Anglais ou espagnol |




## Reminder (Signal sonore de rappel)

La fonction REMINDER permet au four d'être utilisé pour émettre un **signal sonore de rappel**. Le four ne se met pas en marche. L'heure du rappel peut être réglée jusqu'à 12 heures après l'heure courante.

**Pour programmer un signal sonore :**

1. Appuyer sur la touche REMINDER.
   - **ENTER REMINDER TIME** (Entrer l'heure du signal sonore) défile sur l'afficheur.
2. Entrer l'heure désirée avec les touches numériques.
   - **TOUCH REMINDER** (Appuyer sur REMINDER) défile sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche REMINDER.
   - **REMINDER SET** (Signal sonore de rappel réglé) défile une fois sur l'afficheur.
   - Pour annuler le réveil, appuyer sur la touche REMINDER et ensuite appuyer sur la touche CANCEL/STOP.
4. L'appareil émet un signal sonore et affiche **REMINDER** au moment demandé. Le four quitte ensuite le mode Signal sonore de rappel.




## Warm/Hold (Maintien de la température)

Utiliser cette fonction pour maintenir la température d'un mets cuits dans le four, pendant une période pouvant atteindre 99 minutes, en utilisant les micro-ondes. On peut utiliser la fonction de maintien (touche WARM/HOLD) indépendamment, ou automatiquement après l'exécution d'un programme de cuisson.

Ne pas utiliser plus d'un programme complet de maintien de la température sur les mets.

**Pour utiliser la fonction de maintien de la température :**

1. Placer les mets cuits chauds dans le four et fermer la porte.
   - Durant la période de maintien de la température, maintenir couvert un mets qui a été cuit couvert.
   - Ne pas couvrir un article de pâtisserie (tarte, chausson, etc.) durant la période de maintien de la température.
   - Un repas complet qu'on maintient au chaud sur une assiette peut être couvert durant la période de maintien de la température.
2. Appuyer sur la touche WARM/HOLD.
   - **TOUCH START** (Appuyer sur START) défile sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   - **WARM** (Chaud) apparaît sur l'afficheur.
   - Pour annuler la fonction de maintien de la température, ouvrir la porte du four en tout temps ou appuyer sur la touche CANCEL/STOP.

**Pour utiliser la fonction de maintien de la température après l'exécution d'un autre programme de cuisson :**

1. Après la programmation des instructions de cuisson minutée, appuyer sur la touche WARM/HOLD avant d'appuyer sur la touche START/PAUSE.
2. Après l'exécution de la dernière opération du programme de cuisson, l'appareil émet des signaux sonores et affiche WARM (Chaud). Le four continue à fonctionner.







## More and Less (Plus et Moins)

Utiliser les fonctions MORE et LESS pour ajuster la durée de cuisson du programme de cuisson. MORE ajoute 10 secondes à la durée de cuisson, LESS soustrait 10 secondes.

- Utiliser MORE ou LESS lorsque le décompte de la durée de cuisson est visible sur l'afficheur. MORE et LESS ne peuvent pas être utilisés lorsque SENSING (Capteur) est affiché.
- MORE et LESS n'ajustent pas la durée de cuisson des programmes de décongélation et de maintien de la température.
- Appuyer sur les touches MORE et LESS pas la durée de cuisson du programme de cuisson actif.
- Lors de la cuisson avec convection, les touches MORE et LESS sont utilisées pour régler la température.

## Cuisson au four à micro-ondes

La cuisson au four à micro-ondes utilise des ondes à haute fréquence pour chauffer les aliments. Pendant la cuisson, les micro-ondes font bouger rapidement les molécules des aliments. Ce mouvement rapide des molécules des aliments crée de la chaleur, qui cuit les aliments. Les micro-ondes cuisent les aliments humides et les aliments à teneur variable en gras plus rapidement.

## Cuisson avec convection

La cuisson avec convection utilise à la fois un élément de convection et un ventilateur pour répartir uniformément l'air chaud dans la cavité du four. La circulation de l'air empêche la formation de zones chaudes ou froides. Ces températures uniformes cuisent les aliments également et réduisent la durée de cuisson.

## Cuisson combinée

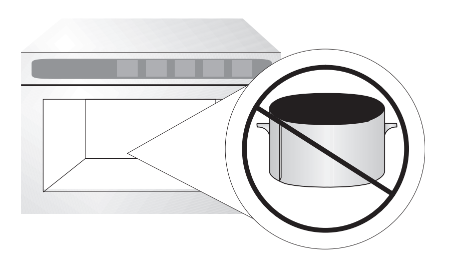
La cuisson combinée utilise à la fois la rapidité des **micro-ondes** et le brunissage de la cuisson avec **convection** pour produire rapidement des aliments de haute qualité.

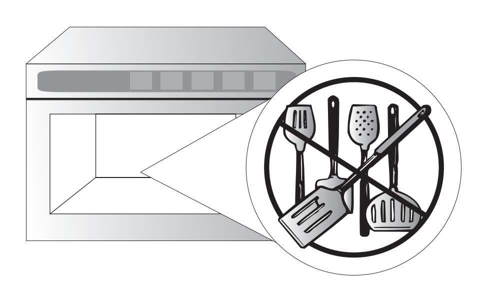
| | Micro-ondes | Convection | Combiné |
|---|---|---|---|
| **Source de Chaleur** | Micro-ondes. | Air chaud en circulation dans la cavité du four. | Micro-ondes et air chaud circulé. |
| **Conduction Thermique** | Chaleur produite par la pénétration des ondes dans les aliments. | Chaleur transmise de l'extérieur des aliments vers l'intérieur. | Les aliments sont chauffés à l'exterieur par conduction et à l'intérieur par les micro-ondes. |
| **Avantage Principal** | Chauffage rapide, à rendement élevé. | Brunit les aliments et scelle les saveurs. | Durée de cuisson plus courte avec les micro-ondes, brunissage et aspect croustillant avec la convection. |

# Suggestions d'ustensiles

La méthode de cuisson utilisée détermine les ustensiles qui peuvent être utilisés. Pour simplifier les choix, utiliser des ustensiles approuvés pour les trois méthodes de cuisson : aux micro-ondes, avec convection et combinée.

| Choisir | Éviter |
|---|---|
| Verre réfractaire | Verre non réfractaire |
| Céramique ou porcelaine | Céramique ou porcelaine avec garniture métallique |
| Pyrex | Plats métalliques |
| Ustensiles téflonisé résistant à la chaleur, comme des spatules | Ustensiles métalliques |
| Ustensiles pour micro-ondes, sécuritaires jusqu'à 232° C (450° F) | Produits en papier, paille, osier et bois |
| Poignées bien fixées | Ustensiles aux poignées mal fixées ou brisées |





**Ne pas utiliser d'ustensiles ou de plats métalliques dans le four.**

## Conseils pour la cuisson

| | |
|---|---|
| **Recouvrir** | Un couvercle emprisonne la chaleur et la vapeur, chauffant les aliments plus rapidement. Toujours utiliser un couvercle approuvé pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson avec convection. |
| **Remuer** | Redistribue la chaleur dans les aliments. Toujours remuer de l'extérieur du mets vers son centre. |
| **Perforer** | Perforer la coquille, peau ou enveloppe pelliculaire des aliments avant la cuisson pour empêcher l'éclatement. |
| **Retourner** | Les gros aliments doivent être retournés pour assurer une cuisson uniforme du haut et du bas. |
| **Disposer** | Ne pas empiler les aliments. Les disposer en une seule couche sur un plat pouvant être utilisé de façon sécuritaire pour la cuisson combinée. |
| **Laisser reposer** | Pour permettre à la cuisson de terminer, les aliments ont souvent besoin d'une période d'attente de 2 à 15 minutes après leur sortie du four. Dans la plupart des cas, la température interne augmente de 2,7° C (5° F) à 5,5° C (10° F) pendant la période d'attente. |
| **Répartir** | Pour aider les aliments individuels, comme les pommes de terre, à chauffer plus uniformément, les répartir en cercle en laissant au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments. |

## Mise en conserves

**La mise en conserves n'est pas recommandée dans les fours à micro-ondes ou combinés.**

Les liquides peuvent surchauffer lorsqu'ils sont chauffés dans le four à micro-ondes, surtout pendant de longues périodes de temps. Ceci peut entraîner l'ébullition soudaine et la projection de liquides très chauds lorsque le liquide est agité ou qu'un bocal est scellé.

Les dommages encourus en utilisant le four pour la mise en conserves ne sont pas couverts par la garantie.

## Grille de four

Une grille métallique est fournie avec le four pour utilisation en **mode convection ou combiné**. La grille métallique ne doit pas être utilisée dans le four en mode micro-ondes seulement. Le métal entraînera la production d'arc électrique, qui pourrait endommager le four.

## Maïs à éclater

Ne faire éclater du maïs que dans un dispositif spécial pour éclatement de maïs au four à micro-ondes ou des sachets commerciaux prévus pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Ne pas utiliser un dispositif pour éclatement de maïs conçu pour faire converger ou concentrer la chaleur. L'opération d'éclatement du maïs ne peut être effectuée que si le four est en **mode micro-ondes**. Si la convection est utilisée, le maïs risque de brûler, de se ratatiner ou de s'enflammer.

Dans le cas de l'emploi d'un dispositif spécial pour éclatement de maïs au four à micro-ondes, ne pas utiliser la touche POPCORN. Respecter les durées de cuisson indiquées dans les instructions du fabricant.

## Niveaux de Puissance du Four à Micro-ondes

Le four à micro-ondes comporte 10 niveaux de puissance de chauffage, ce qui permet de cuire ou de chauffer une grande variété d'aliments. Le tableau ci-dessous présente des suggestions :

**Utilisation des divers niveaux de puissance du four à micro-ondes**

| Niveau de puissance | Utilisation |
|---|---|
| 10 (ÉLEVÉ) | • Ébullition d'eau.<br>• Préparation de bonbons.<br>• Cuisson de morceaux de volaille, poisson et légumes.<br>• Cuisson de pièces de viande tendres.<br>• Volaille entière. |
| 9 | • Réchauffage de riz, pâtes et légumes. |
| 8 | • Réchauffage rapide d'un mets préparé.<br>• Réchauffage de sandwichs. |
| 7 | • Cuisson d'un mets à base d'œufs, lait ou fromage.<br>• Cuisson de pain, gâteaux.<br>• Fusion de chocolat. |
| 6 | • Cuisson d'un mets de veau.<br>• Cuisson d'un poisson entier.<br>• Cuisson de poudings et entremets. |
| 5 | • Cuisson de jambon, volaille entière ou agneau.<br>• Cuisson d'un rôti de côtes ou de pointe de surlonge. |
| 4 | • Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. |
| 3 | • Cuisson de pièces de viande moins tendres.<br>• Cuisson de rôti, côtelettes de porc. |
| 2 | • Léger réchauffage des fruits.<br>• Amollissement de beurre. |
| 1 | • Maintien de la température d'un plat principal ou mets en sauce.<br>• Amollissement de beurre ou fromage en crème. |
| 0 | • Période d'attente. |

## Programmation manuelle

Pour programmer manuellement la durée de cuisson et le niveau de puissance.




1. Appuyer sur la touche PROGRAM.
   - **ENTER COOKING TIME** (Entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur.
2. Entrer la durée de cuisson désirée avec les touches numériques.
   - **TOUCH START OR POWER** (Appuyer sur START ou sur POWER) défile sur l'afficheur.







3. Appuyer sur la touche POWER LEVEL pour changer le niveau de puissance, si désiré.
4. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
5. À la fin du programme de cuisson, le four émet des signaux sonores et s'arrête.

## Cuisson en plusieurs étapes

La cuisson en plusieurs étapes permet d'exécuter des programmes de cuisson consécutifs sans interruption. Deux programmes de cuisson différents peuvent être exécutés.

**Pour commander une cuisson en plusieurs**




1. Appuyer sur la touche PROGRAM.
   - **ENTER COOKING TIME** (Entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur.
2. Entrer la durée de cuisson désirée avec les touches numériques.
   - **TOUCH START OR POWER** (Appuyer sur START ou sur POWER) défile sur l'afficheur.

*suite...*



3. Appuyer sur la touche POWER LEVEL.
   • **ENTER POWER LEVEL 1 - 10** (Entrer le niveau : 1 à 10) défile sur l'afficheur.
4. Appuyer sur les touches numériques pour ajuster le niveau de puissance des micro-ondes.
   • Pour un niveau de puissance moins élevé, appuyer sur les touches 1 (pour 10%) à 9 (pour 90%). La touche 0 arrête complètement les micro-ondes.



5. Appuyer sur la touche PROGRAM.
   • **ENTER COOKING TIME** (Entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur.
6. Entrer la durée de cuisson désirée avec les touches numériques.



   • **TOUCH START OR POWER** (Appuyer sur START ou sur POWER) défile sur l'afficheur.
7. Appuyer sur la touche POWER LEVEL.
   • **ENTER POWER LEVEL 1 - 10** (Entrer le niveau : 1 à 10) défile sur l'afficheur.
8. Appuyer sur les touches numériques pour ajuster le niveau de puissance des micro-ondes pour la deuxième étape du programme.
   • Pour un niveau de puissance moins élevé, appuyer sur les touches 1 (pour 10%) à 9 (pour 90%). La touche 0 arrête complètement les micro-ondes.
9. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   • Le four commence le programme de cuisson.
   • À la fin de la première étape, le four émet un signal sonore pour indiquer la transition.
10. À la fin du programme de cuisson, le four émet des signaux sonores et s'arrête.

**REMARQUE** : La fonction de décongélation automatique ne peut être utilisée que lors de la première étape de la cuisson en plusieurs étapes.

## Décongélation automatique

Quatre programmes pré-programmés de décongélation automatique sont disponibles, selon le type d'aliment à décongeler. Pour plus de commodité, des signaux sonores rappellent de vérifier, retourner, séparer ou redisposer les aliments pendant le programme de décongélation.



1. Appuyer sur la touche DEFROST AUTO/TIME **une seule fois**.
   • **MEAT TOUCH 1, POULTRY TOUCH 2, FISH TOUCH 3, BREAD TOUCH 4** (Appuyer sur 1 pour la viande, appuyer sur 2 pour la volaille, appuyer sur 3 pour le poisson, appuyer sur 4 pour le pain) défile sur l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche numérique appropriée.
   • **ENTER WEIGHT** (Entrer le poids) défile sur l'afficheur.
3. Entrer le poids avec les touches numériques.
   • La gamme de poids pour la viande, la volaille et le poisson s'étend de 45 g à 2,7 kg (0,1 à 6,0 lb)
   • La gamme de poids pour le pain s'étend de 45 à 450 g (0,1 à 1,0 lb)
4. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
5. À la fin du programme de décongélation, l'appareil émet des signaux sonores et s'arrête.

## Décongélation minutée

Cette fonction commande une opération de décongélation pendant la durée désirée.



1. Appuyer sur la touche DEFROST AUTO/TIME **deux fois**.
   • **ENTER DEFROST TIME** (Entrer la durée de décongélation) défile sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées.
   • **TOUCH START** (Appuyer sur START) défile sur l'afficheur.



3. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
4. À la fin du programme de décongélation, le four émet des signaux sonores et s'arrête.

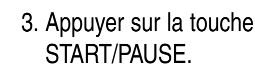
## Décongélation rapide

Cette fonction pré-programmée commande la décongélation d'une livre d'aliments surgelés.



1. Appuyer sur la touche RAPID DEFROST.
   • **MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3** (Appuyer sur 1 pour la viande, appuyer sur 2 pour la volaille, appuyer sur 3 pour le poisson) défile sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées.
   • **TOUCH START** (Appuyer sur START) défile sur l'afficheur.





3. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
4. À la fin du programme de décongélation, le four émet des signaux sonores et s'arrête.

## Remarques sur la décongélation :

- Retirer les produits – poisson, mollusques et crustacés, pièce de viande, volaille – de leur emballage d'origine (papier ou plastique).
- Façonner la viande en forme de beignet avant de la congeler.
- Pendant le programme de décongélation, retirer les pièces de viande décongelées et ensuite poursuivre la décongélation.
- Placer les aliments dans un récipient de verre peu profond.
- Le four émet un signal sonore vers le milieu du programme de décongélation pour rappeler de vérifier les aliments. Ouvrir la porte du four pour interrompre la décongélation. Lorsque les aliments ont été vérifiés ou re-disposés, fermer la porte et appuyer la touche START/PAUSE pour poursuivre la décongélation.

## Cuisson commandée par capteur

La fonction de contrôle de la cuisson commandée par capteur permet de commander la cuisson d'un mets favori sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affichera le message SENSING (Capteur) durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine la durée résiduelle de la cuisson; l'afficheur présentera alors le temps de cuisson résiduel. Observer la recommandation suivante pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson commandée par capteur :

1. Entreprendre la cuisson sur des aliments qui se trouvent à une température de conservation normale.
2. Veiller à ce que le plateau tournant en verre et la surface extérieure du récipient soient secs.
3. Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes).
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche CANCEL/STOP durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet deux signaux sonores, et la durée de cuisson résiduelle apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

## Guide de cuisson avec capteur

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson commandée par capteur, employer les récipients appropriés et recouvrir les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et le recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (laisser un évent).
2. Ne jamais placer un couvercle ou film de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des résidus d'eau peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

## Sensor Popcorn (Maïs à éclater – avec capteur)

Un capteur détecte la vapeur émise par l'aliment et ajuste automatiquement la durée de cuisson pour de meilleurs résultats. Utiliser les grains de maïs des sachets commerciaux de 3,0 et 3,5 onces (85 et 99 g).

1. Placer le maïs à éclater au centre du plateau tournant.
   - NE PAS utiliser la grille métallique pour cuisson avec convection pour une opération d'éclatement du maïs.




2. Appuyer sur la touche SENSOR POPCORN.
   - Le four fera éclater le maïs automatiquement en utilisant le système de capteur.
3. Le programme d'éclatement du maïs commence.




   - Pour mettre fin au programme de cuisson, ouvrir la porte ou appuyer sur la touche CANCEL/STOP.
4. À la fin du programme de cuisson, le four émet des signaux sonores et s'arrête.

**⚠AVERTISSEMENT**

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.

**⚠ATTENTION**

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, ne pas commander une opération d'éclatement de maïs avec la grille métallique pour cuisson avec convection.

## Sensor Reheat (Réchauffage avec capteur)

Cette fonction est conçue pour réchauffer les mets pré-cuits, à la température ambiante ou réfrigérés, facilement et rapidement en détectant la vapeur émise par le mets et en ajustant automatiquement la durée de cuisson pour de meilleurs résultats.




1. Appuyer sur la touche SENSOR REHEAT.
   - **SELECT MENU 1 - 3** (Sélectionner le menu : 1 à 3) défile sur l'afficheur.
2. Sélectionner la catégorie désirée avec les touches numériques.
   - Utiliser la catégorie 1 pour une assiette de dîner moyenne contenant de 237 à 474 mL (1 à 2 tasses) d'aliments.
   - Utiliser la catégorie 2 pour réchauffer 237 à 946 mL (1 à 4 tasses) de soupe ou sauce dans un bol ou une cocotte.
   - Utiliser la catégorie 3 pour réchauffer une portion de 237 à 946 mL (1 à 4 tasses) d'un plat mijoté dans une cocotte ou un petit bol.
3. Le four commence le programme de réchauffage par capteur.
   - **SENSING** (Capteur) apparaît sur l'afficheur.




   - Pour mettre fin au programme de cuisson, ouvrir la porte ou appuyer sur la touche CANCEL/STOP.
4. À la fin du programme de cuisson, le four émet des signaux sonores et s'arrête.

## Sensor Cook (Cuisson avec capteur)

Un capteur détecte la vapeur émise par les aliments et ajuste automatiquement la durée de cuisson pour les meilleurs résultats pour la plupart des aliments.




1. Appuyer sur la touche CANCEL/STOP.

SENSOR COOK

2. Appuyer sur la touche SENSOR COOK.
   - **SELECT MENU 0 - 9** (Sélectionner un menu : 0 à 9) défile sur l'afficheur.
   - Voir le tableau à la page 43 pour la liste des catégories.
3. Entrer la catégorie désirée avec les touches numériques.
4. Le four commence le programme de cuisson par capteur.
   - **SENSING** (Capteur) apparaît sur l'afficheur.

CANCEL STOP

   - Pour mettre fin au programme de cuisson, ouvrir la porte ou appuyer sur la touche CANCEL/STOP.
5. À la fin du programme de cuisson, le four émet des signaux sonores et s'arrête.

## Guide de cuisson avec capteur

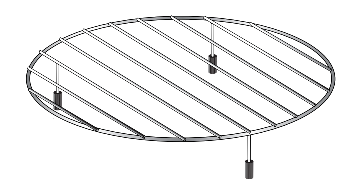
| | Aliment | Quantités et recommandations |
|---|---|---|
| 1 | Potatoes (Pommes de terre) | Quantité recommandée : 1 à 4 pommes de terre moyennes, environ 225 à 280 g (8 à 10 onces) chacune. Perforer chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette, et les disposer autour du plateau, en laissant au moins 2,5 cm (1 po) entre chaque pomme de terre. |
| 2 | Fresh Vegetables (Légumes frais) | Quantité recommandée : 250 mL à 1 L (1 à 4 tasses).<br>Placer les légumes humides dans un récipient pour four à micro-ondes.<br>Ajouter 30 à 60 mL (2 à 4 cuillerées à table) d'eau.<br>Recouvrir avec une feuille e plastique et laisser un évent.<br>Remuer la plupart des légumes et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson. |
| 3 | Frozen Vegetables (Légumes surgelés) | Quantité recommandée : 250 mL à 1 L (1 à 4 tasses).<br>Placer les légumes humides dans un récipient pour four à micro-ondes.<br>Ajouter 30 à 60 mL (2 à 4 cuillerées à table) d'eau.<br>Recouvrir avec une feuille de plastique et laisser un évent.<br>Remuer la plupart des légumes et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson. |
| 4 | Frozen Entrée (Repas surgelés) | Quantité recommandée : 280 à 560 g (10 à 20 onces).<br>Retirer de l'emballage externe. Détacher le couvercle sur trois côtés.<br>Si le repas n'est pas dans un récipient pour four à micro-ondes, le placer sur une assiette, recouvrir avec une feuille de plastique et laisser un évent.<br>Laisser reposer la plupart des repas surgelés pendant 2 à 3 minutes après la cuisson. |
| 5 | Rice (Riz) | Suivre les instructions sur l'emballage pour les quantités des ingrédients.<br>Placer le riz et le liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un récipient pour four à micro-ondes, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique et laisser un évent.<br>Laisser reposer la plupart des riz pendant 2 à 3 minutes après la cuisson. |
| 6 | Casserole (Plat mijoté) | Quantité recommandée : 250 mL à 1 L (1 à 4 tasses).<br>Mélanger les ingrédients selon la recette dans un plat à casserole de 1 à 2 L (1 à 2 pintes).<br>Recouvrir avec une feuille de plastique et laisser un évent.<br>Laisser reposer pendant 3 minutes après la cuisson. |
| 7 | Ground Meat (Viande hachée) | Quantité recommandée : 110 à 900 g (4 à 32 onces [¼ à 2 lb]).<br>Émietter la viande dans un récipient pour four à micro-ondes.<br>Assaisonner et recouvrir avec une feuille de plastique.<br>Laisser un évent pour de la viande bien cuite. Recouvrir le récipient pour de la viande à point (par exemple si la viande doit être incorporée dans d'autres ingrédients et cuite davantage). |
| 8 | Fish, Seafood (Poisson, produits de la mer) | Quantité recommandée : 110 à 900 g (4 à 32 onces [¼ to 2 lb]).<br>Disposer les aliments autour des côtés d'un récipient pour four à micro-ondes. Assaisonner et ajouter 60 à 125 mL (¼ à ½ tasse) de liquide (vin, eau, salsa, etc.) si désiré.<br>Recouvrir d'une feuille de plastique et laisser un évent. |
| 9 | Scrambled Eggs (Oeufs brouillés) | Quantité recommandée : 2 à 5 oeufs. Briser les oeufs dans une tasse à mesurer de 1 L (4 tasses) ou dans un récipient à casserole de 1 L (1 pinte).<br>Ajouter 15 mL (1 cuillerée à table) d'eau ou de lait pour chaque oeuf et fouetter. Recouvrir avec une feuille de plastique et laisser un évent. Lorsque la cuisson est terminée, retirer du four, remuer, et laisser reposer pendant 1 à 2 minutes. |
| 0 | Frozen Pizza (Pizza surgelés) | Quantité recommandée : 1 à 2 pizzas.<br>Utiliser uniquement les pizzas surgelées pour four à micro-ondes.<br>Ne pas recouvrir. Suivre les instructions sur l'emballage. |

**⚠ ATTENTION**

- Pour éviter le risque de brûlures, manipuler les ustensiles, les grilles et la porte avec soin. Laisser refroidir le four, les ustensiles, et les grilles avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et les grilles deviennent chauds pendant l'opération du four.
- Pour éviter le risque de blessure ou de dommage matériel, ne pas utiliser le four sans le plateau tournant.
- Pour éviter le risque de blessure ou de dommage matériel, ne pas recouvrir le plateau tournant ou la grille avec une feuille d'aluminium.
- Pour éviter le risque de dommage matériel, ne pas utiliser de récipients de plastique léger, de feuilles de plastique ou de produits en papier pendant un programme de cuisson avec convection.

## Grille pour cuisson avec convection

Utiliser la grille uniquement pour la cuisson avec convection ou combinée. Ne pas l'utiliser en mode micro-ondes seulement.



Lors de l'opération du four pour la cuisson avec convection seulement, utiliser uniquement l'entrée manuelle de la durée. **Les instructions suivantes s'appliquent uniquement à la cuisson avec convection.** Pour des informations sur la cuisson combinée, voir page 45.

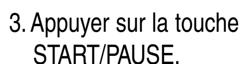
## Programmation manuelle avec pré-chauffage




1. Appuyer sur la touche CONV COOK sous *Convection*.
   - **350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME** (350F [177 °C] Appuyer sur MORE ou LESS pour régler la température ou appuyer sur START ou entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur.



2. Ajuster le réglage de température si désiré avec les touches MORE ou LESS.
   - La gamme de température est de 177 °C à 232 °C (225 °F à 450 °F).



3. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   - **PREHEAT** (Préchauffage) apparaît sur l'afficheur avec la température.
   - **PLACE FOOD ON RACK** (Placer les aliments sur la grille) apparaît sur l'afficheur à la fin de la période de pré-chauffage.
4. Ouvrir la porte, placer les aliments sur la grille, et fermer la porte.
   - **ENTER COOKING TIME** (Entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur.
5. Entrer la durée de cuisson avec les touches numériques.
   - **TOUCH START** (Appuyer sur START) défile sur l'afficheur.




6. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   - À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet des signaux sonores, **END** (Fin) apparaît sur l'afficheur et le four s'arrête.

## Programmation manuelle sans pré-chauffage

Pour programmer la température et la durée de cuisson pour un programme de cuisson direct :




1. Appuyer sur la touche CONV COOK sous *Convection*.
   - **350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME** (350F [177 °C] Appuyer sur MORE ou LESS pour régler la température ou appuyer sur START ou entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur.



2. Ajuster le réglage de température si désiré avec les touches MORE ou LESS.
   - La gamme de température est de 107 °C à 232 °C (225 °F à 450 °F).
3. Entrer la durée de cuisson avec les touches numériques.
   - **TOUCH START** (Appuyer sur START) défile sur l'afficheur.




4. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   - À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet des signaux sonores, **END** (Fin) apparaît sur l'afficheur et le four s'arrête.

# Cuisson Combinée (micro-ondes et convection)

**Les instructions suivantes s'appliquent uniquement à la cuisson combinée.**

**Pour des informations sur la cuisson avec convection, voir page 44.**

## Remarques:

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques sur la grille métallique pendant la cuisson combinée. Utiliser des ustensiles de verre lorsque c'est possible.
- Utiliser un moule à muffins métallique ou un petit plat métallique peu profond si aucun plat en verre n'est disponible.
- En cas de formation d'arc électrique, discontinuer l'utilisation de cet ustensile.

**⚠ ATTENTION**

➢ Pour éviter le risque de brûlures, manipuler les ustensiles, les grilles et la porte avec soin. Laisser refroidir le four, les ustensiles, et les grilles avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et les grilles deviennent chauds pendant l'opération du four.

➢ Pour éviter le risque de blessure ou de dommage matériel, ne pas utiliser le four sans le plateau tournant.

➢ Pour éviter le risque de blessure ou de dommage matériel, **ne pas** recouvrir le plateau tournant ou la grille avec une feuille d'aluminium.

➢ Pour éviter le risque de dommage matériel, ne pas utiliser de récipients de plastique léger, de feuilles de plastique ou de produits en papier pendant un programme de cuisson avec convection.

## Rôtisserie combinée

Utiliser cette fonction pour programmer la durée et la température pour un programme de cuisson utilisant les micro-ondes et la convection.

1. Placer les aliments sur la grille du four et fermer la porte du four.

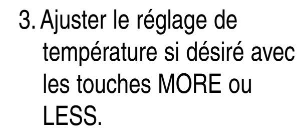



2. Appuyer sur la touche ROAST (RÔTISSERIE) sous ***Convection Combination.***
   - **350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME** (350° F [190 °C] Appuyer sur MORE ou LESS pour régler la tempér-ature ou entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur.









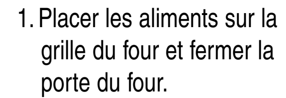
3. Ajuster le réglage de température si désiré avec les touches MORE ou LESS.
   - La gamme de tempéra-ture est de 107 °C à 232 °C (225 °F à 450 °F).
   - Le niveau de puissance des micro-ondes est programmé à 40% et ne peut pas être ajusté.
   - La durée de cuisson doit être entre 00:01 et 99:99.




4. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   - À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet des signaux sonores, **END** (Fin) apparaît sur l'afficheur et le four s'arrête.

## Cuisson combinée

Utiliser cette fonction pour programmer la durée et la température pour un programme de cuisson utilisant les micro-ondes et la convection.



1. Placer les aliments sur la grille du four et fermer la porte du four.




2. Appuyer sur la touche CANCEL/STOP.
3. Appuyer sur la touche BAKE (CUISSON) sous ***Convection Combination*** *(Combiné)*.
   - **375° F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME** (375° F [190 °C] Appuyer sur MORE ou LESS pour régler la température ou entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur.







4. Ajuster le réglage de température si désiré avec les touches MORE ou LESS.
   - La gamme de tempéra-ture est de 107 °C à 232 °C (225 °F à 450 °F).
   - Le niveau de puissance des micro-ondes est programmé à 10% et ne peut pas être ajusté.
   - Entrer la durée de cuisson en minutes.




5. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   - À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet des signaux sonores, **END** (Fin) apparaît sur l'afficheur et le four s'arrête.

# Cuisson Combinée (micro-ondes et convection) (suite)

**Les instructions suivantes s'appliquent uniquement à la cuisson combinée.**

Pour des informations sur la cuisson avec convection, voir page 44.

## Remarques:

- Pour cuire des pizzas surgelées, placer la pizza directement sur la grille de convection. Ne pas utiliser de plaque à pizza ou de feuille d'aluminium. Placer la grille de convection solidement sur le plateau tournant, loin des parois du four.
- Pour tout autre type de cuisson ou de rôtisserie, placer les aliments dans un ustensile approprié, et placer l'ustensile sur la grille de convection.

> **⚠ ATTENTION**
>
> ➢ Pour éviter le risque de brûlures, manipuler les ustensiles, les grilles et la porte avec soin. Laisser refroidir le four, les ustensiles, et les grilles avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et les grilles deviennent chauds pendant l'opération du four.
>
> ➢ Pour éviter le risque de blessure ou de dommage matériel, ne pas utiliser le four sans le plateau tournant.
>
> ➢ Pour éviter le risque de blessure ou de dommage matériel, **ne pas** recouvrir le plateau tournant ou la grille avec une feuille d'aluminium.
>
> ➢ Pour éviter le risque de dommage matériel, ne pas utiliser de récipients de plastique léger, de feuilles de plastique ou de produits en papier pendant un programme de cuisson avec convection.

## Auto Bake (Cuisson automatique)

Utiliser cette fonction pour commander la cuisson automatique de pizza surgelée, muffins, « biscuits », et pommes de terre frites surgelées en utilisant tour à tour les micro-ondes et la convection.




1. Appuyer sur la touche AUTO BAKE sous ***Convection Combination*** (Convection combinée).
   - **FROZEN PIZZA TOUCH 1 MUFFINS TOUCH 2 BISCUIT/DINNER ROLL/B. STICK TOUCH 3 FROZEN FRENCH FRIES TOUCH 4** (Appuyer sur 1 pour la pizza surgelée, appuyer sur 2 pour les muffins, appuyer sur 3 pour un biscuit/petit pain/pain bâton, appuyer sur 4 pour les pommes de terre frites surgelées) défile sur l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche numérique appropriée.
   - Un programme de pré-chauffage est nécessaire pour les muffins et les « biscuits ». Placer ces aliments sur la grille lorsque le signal sonore se fait entendre.
   - La pizza surgelée **DOIT** être placée directement sur la grille métallique de convection. **NE PAS** utiliser de plaque à pizza métallique ou de feuille d'aluminium.
   - Utiliser un moule à muffin métallique pour les muffins, « biscuits » et petits pains si un plat en verre n'est pas disponible.
   - Utiliser un petit plat métallique peu profond pour les pains bâton et pommes de terre frites surgelées si un plat en verre n'est pas disponible.




3. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   - Si d'autres informations sont nécessaires, le four l'indiquera sur l'afficheur.
4. À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet des signaux sonores, **END** (Fin) apparaît sur l'afficheur et le four s'arrête.

## Auto Roast (Rôtisserie automatique)

Utiliser cette fonction pour commander la rôtisserie automatique du bœuf, du poulet, des poitrines de dinde et du porc en utilisant l'énergie des micro-ondes et de la convection en alternance.




1. Appuyer sur la touche AUTO ROAST sous ***Convection Combination*** (Convection combinée).
   - **BEEF TOUCH 1 WHOLE CHICKEN TOUCH 2 TURKEY BREASTS TOUCH 3 PORK TOUCH 4** (Appuyer sur 1 pour le bœuf, appuyer sur 2 pour un poulet entier, appuyer sur 3 pour les poitrines de dinde, appuyer sur 4 pour le porc) défile sur l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche numérique appropriée.
   - **ENTER WEIGHT** (Entrer le poids) défile sur l'afficheur.
3. Entrer le poids avec les touches numériques.
4. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
   - Si d'autres informations sont nécessaires, le four l'indiquera sur l'afficheur.
5. À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet des signaux sonores, **END** (Fin) apparaît sur l'afficheur et le four s'arrête.

| | |
|---|---|
| Poulet | 1,1 - 2,7 kg (2,5 - 6,0 lb) |
| Boeuf | 0,9 - 1,8 kg (2,0 - 4,0 lb) |
| Dinde | 1,4 - 2,7 kg (3,0 - 6,0 lb) |
| Porc | 0,9 - 1,8 kg (2,0 - 4,0 lb) |

## Informations de base sur la viande

Pour obtenir des réponses à des questions spécifiques concernant la préparation, la manipulation ou l'entreposage de la viande, veuillez communiquer avec **l'USDA (United States Department of Agriculture) Meat and Poultry Hotline au (800) 535-4555 (ligne directe pour la viande et volaille du département de l'agriculture des États-Unis).**

## Suggestions de manipulation

- Lors des emplettes, placer la viande dans un sac de plastique séparé pour éviter qu'elle entre en contact avec les autres aliments.
- Ne pas faire décongeler la viande à la température de la pièce. La faire décongeler au réfrigérateur.
- Garder la viande au frais et recouverte jusqu'au moment de la cuisson.
- Se laver les mains avec de l'eau tiède savonneuse avant et après la manipulation de la viande ou des oeufs crus.
- Laver à fond toute surface ayant été en contact avec la viande ou les oeufs crus.
- Ne pas remettre la viande cuite dans un plat ayant contenu la viande crue.

## Conseils pour la cuisson

- Mariner la viande au réfrigérateur. Jeter tout excédent de marinade ayant été en contact avec la viande crue.
- Utiliser un thermomètre à viande qui résiste à la chaleur.
- Faire cuire la viande jusqu'à la température interne recommandée par l'USDA.
- La température interne des aliments réchauffés doit atteindre au moins 74 °C (165 °F).
- Retourner les viandes au moins une fois pendant la cuisson.

## Entreposage sécuritaire

- Après le découpage de la viande, réfrigérer toute portion inutilisée immédiatement.
- Garder chauds les aliments chauds et garder froids les aliments froids en servant les repas.
- Diviser les aliments cuits en petites portions pour un refroidissement rapide.
- Ne pas conserver de la viande hachée cuite ou des aliments contenant de la viande hachée pendant plus de 3 ou 4 jours au réfrigérateur.
- Ne pas permettre aux sucs de viande cuite ou crue d'entrer en contact avec des aliments prêts à manger comme les fruits et les légumes.

## Attendrissage

Le braisage n'est qu'une des façons d'attendrir les coupes de viande moins tendres. Il est aussi possible de marteler la viande, de la découper en cubes, de la faire mariner, et d'utiliser un attendrisseur commercial. Une méthode sèche peut alors être utilisée pour cuire la viande.

- Les **marinades** sont des liquides acides comme le vin, le jus de citron, ou le vinaigre. Les marinades attendrissent les fibres de la viande mais ne pénètrent qu'un quart de pouce (6 mm) dans la viande. Ne pas faire mariner la viande plus de 24 heures.
- Le **martèlement** de la viande avec un maillet à viande lourd brise le tissu conjonctif pour attendrir la viande.
- Le **découpage en cubes** brise la structure de la viande plus que le martèlement. Cette opération est effectuée au comptoir à viandes.
- Les **attendrisseurs commerciaux** sont principalement des enzymes qui agissent sur le quart de pouce (6 mm) externe de la viande. S'assurer de suivre les instructions du fabricant.

## Utilisation du thermomètre à viande

Lors de l'utilisation d'un thermomètre à viande, l'insérer légèrement en biais dans la partie la plus épaisse de la pièce de viande, loin du gras et des os. Retirer la viande du four lorsque la température interne est inférieure de 2,7° C (5° F) à la température finale désirée. Pendant la période d'attente avant le découpage, la viande continue à cuire à l'intérieur, et sa température s'élève d'elle-même jusqu'au niveau désiré.

**Thermomètre à viande**

- Élimine l'aspect conjectural du degré de cuisson.
- Aide à réduire le risque de maladie d'origine alimentaire

**Thermomètre résistant à la chaleur**
*(mode convection seulement)*

- Ce thermomètre est inséré dans la viande avant qu'elle ne soit mise au four et reste en place pendant la cuisson.
- La température interne s'élève graduellement pendant la cuisson de la viande.
- **NE PAS** utiliser un thermomètre métallique dans le four en mode COMBINÉ ou MICRO-ONDES.

**Thermomètre à lecture instantanée**

- Ces thermomètres ne résistent pas à la chaleur. Ils sont insérés dans la viande lorsqu'elle est sortie du four.
- Une température précise est généralement affichée en une ou deux minutes, bien que ces temps peuvent varier.
- Se rappeler de nettoyer la tige du thermomètre à lecture instantanée avec de l'eau chaude savonneuse après chaque lecture de la température.

# Conseils de Cuisson (suite)

## Directives pour la rôtisserie

Les meilleures méthodes de cuisson pour les coupes tendres comme les longes et les côtes sont à chaleur sèche, comme la rôtisserie.

**Pour rôtir :**

1. Faire chauffer le four à la température désirée.
2. Sortir le rôti du réfrigérateur et le placer immédiatement dans un plat peu profond et **non-métallique**, le côté gras vers le haut.
3. Placer le rôti dans le four combiné.
4. Retirer le rôti et vérifier la température interne avec un thermomètre à viande. **NE PAS** placer le rôti dans le four combiné avec le thermomètre.
5. Le rôti est prêt lorsque la température est inférieure de 2,7° C (5° F) à la température finale désirée.
6. Placer le rôti sur une planche à découper et recouvrir avec une feuille d'aluminium, en laissant un évent, pendant environ 15 minutes.

| Coupe de viande | Température interne recommandée | Température du four | Poids (kg [lb]) | Temps de cuisson approximatif (minutes) |
|---|---|---|---|---|
| **BOEUF** | | | | |
| Rôti de croupe roulé, sans os | Très saignant 54° C (130° F) | 163° C (325° F) | 1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb) | 25 à 30 |
| Rôti de pointe | Saignant 60° C (140° F) | 163° C (325° F) | 1,6 à 1,8 kg (3½ à 4 lb) | 30 à 40 |
| Rôti de noix de ronde | À demi-saignant 63° C (145° F) | 163° C (325° F) | 1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb) | 20 à 30 |
| Rôti de filet | À point 71° C (160° F) | 218° C (425° F) | 0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)<br>1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb) | 35 à 45<br>45 à 60 |
| Rôti de côtes | Bien cuit 77° C (170° F)<br>Très bien cuit 82° C (180° F) | 163° C (325° F) | 1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)<br>2,7 à 3,6 kg (6 à 8 lb) | 26 à 42<br>23 à 35 |
| Rôti de faux-filet | | 177° C (350° F) | 1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb) | 18 à 24 |
| **PORC** | Toujours faire cuire le porc jusqu'à une température interne minimum de 71° C (160° F) pour réduire le risque de trichinose et autres maladies d'origine alimentaire. | | | 20 minutes par lb (0,45 kg) |
| Rôti de longe, avec os | | 177° C (350° F) | 1,4 à 2,3 kg (3 à 5 lb) | |
| Rôti de côtes, sans os | | 177° C (350° F) | 0,9 à 1,8 kg (2 à 4 lb) | |
| Filet | | 232° C (450° F) | 0,45 à 0,9 kg (½ à 1 lb) | |
| Jambon avec os, à cuire avant consommation | | 163° C (325° F) | 3,2 à 3.6 kg (7 à 8 lb) | |
| **AGNEAU** | | | | |
| Épaule | | 163° C (325° F) | 1,6 à 2,7 kg (3½ à 6 lb) | 35 à 40 |
| Carré d'agneau | À demi-saignant 66° C (150° F) | 191° C (375° F) | 0,68 à 1,1 kg (1½ à 2½ lb) | 30 à 35 |
| Couronne d'agneau | À point 71° C (160° F) | 191° C (375° F) | 0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb) | 25 à 30 |
| Rôti de longe | Bien cuit 77° C (170° F) | 163° C (325° F) | 0,57 à 0,8 kg (1¼ à 1¾ lb) | 45 à 55 |
| Gigot à manche ou bas de gigot | | 163° C (325° F) | 2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb)<br>3,2 à 4,1 kg (7 à 9 lb) | 15 à 20<br>20 à 25 |
| **VOLAILLE (non farcie)** | Pour réduire le risque de maladies d'origine alimentaire, toujours faire cuire le poulet jusqu'à une température interne minimum de 82° C (180° F). | | | |
| Chapon | | 163-177° C (325-350° F) | 1,8 à 3,6 kg (4 à 8 lb) | 20 à 30 mn/lb (0,45 kg) |
| Poulettes de Cornouailles, entières | | 163-177° C (325-350° F) | 0,57 à 0,68 kg (1¼ à 1½ lb) | 50 à 60 mn au total |
| Canard, entier | | 163-177° C (325-350° F) | —— | 18 à 20 mn/lb (0,45 kg) |
| Oie, entière | | 163-177° C (325-350° F) | —— | 20 à 25 mn/lb (0,45 kg) |
| Faisan, entier | | 163-177° C (325-350° F) | 0,9 kg (2 lb) | 30 mn/lb (0,45 kg) |
| Cailles, entières | | 163-177° C (325-350° F) | —— | 20 mn au total |
| Dinde | | 163° C (325° F) | 3,6 à 7,2 kg (8 à 16 lb) | 3½ à 5½ heures |

Toutes les durées et les températures recommandées sont fournies par l'USDA, le Beef Industry Council, le National Pork Producer's Council, et le American Sheep Industry Council.

## Biscuits

- Utiliser des plaques à biscuits plates et brillantes. Éviter les plaques à biscuits avec de hautes parois; ceci peut entraîner un brunissage inégal du dessus.
- La plaque à biscuits ne doit pas toucher les parois du four.

## Gâteaux

- Déterminer la taille du moule selon les instructions. Utiliser de préférence les moules brillants.
- Les gâteaux cuits dans un moule trop grand seront minces et secs. Les gâteaux cuits dans un moule trop petit seront cuits inégalement ou insuffisamment et la pâte peut déborder.

## Tartes

- Pour un meilleur brunissage, utiliser une assiette avec une surface sombre ou matte.
- Faire chauffer les tartes surgelées sur une plaque à biscuits en aluminium.

## Directives concernant les ustensiles

| | |
|---|---|
| **Ustensiles sombres ou mats** | Absorbent plus de chaleur pour un brunissage plus foncé. Recommandés pour les tartes et les pains. |
| **Ustensiles brillants** (sans parois) | Recommandés pour les biscuits. |
| **Ustensiles brillants** (avec des parois) | Recommandés pour les gâteaux. |
| **Ustensiles en verre** | Réduire la température du four recommandée de 14° C (25° F) |

## Baking Time Guidelines

| Type de moule à gateau | Dimensions du moule | Quantité de pâte | Temp. du four | Minutes |
|---|---|---|---|---|
| Ovale | 19,7 x 14,6 cm (7¾ x 5¾ po) | 595 mL (2½ tasses) | 177° C (350° F) | 25 à 30 |
| | 33 x 25,8 cm (13 x 9¾ po) | 1,9 L (8 tasses) | 177° C (350° F) | 25 à 30 |
| Rond, 5 cm (2 po) de profondeur | 15,2 cm (6 po) | 475 mL (2 tasses) | 177° C (350° F) | 25 à 30 |
| | 20,3 cm (8 po) | 710 mL (3 tasses) | 177° C (350° F) | 30 à 35 |
| | 35,6 cm (14 po) | 2,4 L (10 tasses) | 177° C (350° F) | 50 à 55 |
| Rond, 7,5 cm (3 po) de profondeur | 20,3 cm (8 po) | 1,2 L (5 tasses) | 163° C (325° F) | 60 à 65 |
| | 30,5 cm (12 po) | 2,6 L (11 tasses) | 163° C (325° F) | 75 à 80 |
| Demi-rond, 5 cm (2 po) de profondeur | 45,7 cm (18 po) | 2,1 L (9 tasses) | 163° C (325° F) | 60 à 65 |
| Demi-rond, 7,5 cm (3 po) de profondeur | 45,7 cm (18 po) | 2,8 L (12 tasses) | 163° C (325° F) | 60 à 65 |
| Carré | 15,2 cm (6 po) | 475 mL (2 tasses) | 177° C (350° F) | 25 à 30 |
| | 25,4 cm (10 po) | 1,4 L (6 tasses) | 177° C (350° F) | 35 à 40 |
| | 40,6 cm (16 po) | 3,7 L (15½ tasses) | 177° C (350° F) | 45 à 50 |

## Préchauffage

Dans la plupart des cas, il est préférable de préchauffer le four avant la cuisson. **Pour des pâtisseries délicates (comme les feuilletés ou les soufflés) préchauffer le four pendant environ 15-20 minutes avant de placer les aliments dans le four ou attendre 10 minutes après l'émission du signal sonore avant de placer les aliments dans le four.** Le préchauffage additionnel crée une température plus stable.

## Problèmes de cuisson courants

Il peut être difficile de s'habituer à un nouveau four, surtout lors du passage à un four à convection. En cas de problèmes fréquents, consulter le tableau ci-dessous pour des solutions possibles.

| Problème | Cause |
|---|---|
| Gâteaux asymétriques (cuisson inégale) | Les moules se touchent ou touchent les parois du four<br>La pâte n'est pas répartie uniformément dans le moule.<br>Utilisation incorrecte de feuilles d'aluminium.<br>Le four n'est pas de niveau. |
| Brunissage excessif du dessous ou du dessous des gâteaux et des biscuits | Le four n'est pas préchauffé.<br>Les moules se touchent ou touchent les parois du four.<br>Utilisation de moules ou de plaques de verre, noircis, tordus ou mats.<br>Utilisation incorrecte de feuilles d'aluminium.<br>La température du four est trop élevée. |
| Les tartes ne brunissent pas | Utilisation d'assiettes de métal brillant.<br>La température est trop basse. |
| Les gâteaux ne cuisent pas au centre | La température est trop élevée.<br>Le moule est trop petit.<br>La durée de cuisson est trop courte.<br>Le moule n'est pas placé au centre du four. |
| Les gâteaux retombent | Trop de shortening ou de sucre.<br>Trop ou pas assez de liquide.<br>La température est trop basse.<br>Bicarbonate de soude insuffisant ou trop vieux.<br>Le moule est trop petit.<br>Ouverture fréquente de la porte du four.<br>Durée de cuisson insuffisante. |
| Contraction excessive | Quantité insuffisante d'agent de levage.<br>La pâte a été mélangée pendant une période trop longue<br>Le moule est trop grand.<br>La température du four est trop élevée.<br>La durée de cuisson est trop longue. |
| Centre des gâteaux trop élevé | La température est trop élevée.<br>La pâte a été trop mélangée.<br>Trop de farine.<br>Les moules se touchent ou touchent les parois du four. |

## Remarques sur la cuisson

- Tester les gâteaux pour s'assurer qu'ils sont bien cuits. À cause des variances des fours individuels, il est préférable de tester si les gâteaux ont atteint la bonne consistance plutôt que de se baser seulement sur la durée de cuisson et l'apparence visuelle.
- Les problèmes des gâteaux peuvent être causés par le mélange. Un mélange excessif peut briser la structure du gâteau et causer une contraction excessive. Un mélange insuffisant peut causer des gâteaux grumeleux qui ne cuisent pas complètement. Tous les ingrédients doivent être sortis du réfrigérateur préalablement afin d'atteindre la température ambiante. S'assurer de suivre les instructions dans la recette concernant la durée de mélange.
- Laisser refroidir le gâteau sur une grille pendant 10 minutes avant de le démouler. Laisser refroidir les plus gros gâteaux (avec un diamètre de plus de 35 cm [14 po]) pendant 15 minutes. Si le gâteau a trop refroidi, le réchauffer dans le four à 121° C (250° F) pendant quelques minutes.
- S'assurer de suivre les instructions de la recette et d'utiliser du beurre ou de la margarine lorsque la recette le demande. L'utilisation d'un substitut à faible teneur en gras peut causer l'échec d'une recette.

**Nettoyer le four fréquemment pour maximiser sa durée de vie, son rendement et son efficacité. Un four sale cuit de façon inefficace car l'humidité, les résidus de renversement et la graisse absorbent l'énergie des micro-ondes et de la convection.**

**⚠ ATTENTION**

Pour éviter les brûlures, manipuler les ustensiles, les grilles et la porte avec soin. Laisser refroidir le four, les ustensiles, et les grilles avant le nettoyage. Le four, les ustensiles et les grilles deviennent chauds pendant l'opération du four.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter des chocs électriques pouvant entraîner de graves blessures ou même la mort, débrancher le cordon d'alimentation du four ou ouvrir le disjoncteur avant d'entreprendre le nettoyage du four.

## Plateau tournant

Le plateau tournant et l'anneau rotatif peuvent être enlevés. Les laver à la main à l'eau tiède (ne pas utiliser d'eau chaude) avec un détergent doux. Assécher complètement avec un chiffon doux. **NE PAS** utiliser de produits en poudre, abrasifs, tampons à récurer métalliques, ou autres tampons abrasifs. **NE PAS** laver au lave-vaisselle.

- Le plateau tournant peut être nettoyé à l'évier. Prendre soin de ne pas écailler ou égratigner le bord car ceci peut entraîner la cassure du plateau tournant pendant son utilisation.
- L'anneau rotatif doit être nettoyé régulièrement.
- Le plateau tournant doit **TOUJOURS** être en place lors de l'opération de ce four.

## Nettoyage de l'extérieur du four

Nettoyer la porte et les autres surfaces extérieures du four avec un chiffon propre, une éponge ou un tampon à récurer en nylon en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent doux. Bien essorer le chiffon pour éliminer l'excédent d'eau avant d'essuyer le four.

- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs et ne pas utiliser de détergents contenant de l'ammoniaque.

## Nettoyage de la cavité du four

Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux et une solution de détergent doux. Rincer et essuyer pour sécher. Ne jamais utiliser de produits en poudre, abrasifs ou autres tampons abrasifs.

Si les résidus de projection excessifs sur le haut de la surface interne du four ne sont pas essuyés immédiatement, ils seront difficiles à nettoyer. Essuyer les résidus de projection immédiatement avec un papier essuie-tout humide.

- Porter des gants de caoutchouc pour nettoyer le four.
- Utiliser seulement des tampons à récurer en nylon ou un produit équivalent pour aider à nettoyer les taches ou la saleté accumulée de l'intérieur du four.
- **Ne pas utiliser de couteau, d'ustensile métallique ou de tampon à récurer métallique** pour enlever des saletés incrustées. Ceci endommagera la surface téflonisé.

## Nettoyage de la porte du four

Pour optimiser la performance et la sécurité de l'appareil, veiller à empêcher toute accumulation de résidus alimentaires ou de graisse sur le cadre avant du four et la surface interne du panneau de porte. Essuyer fréquemment avec un détergent doux et rincer. Essuyer pour sécher avec un chiffon doux. **NE PAS** utiliser de produits en poudre, abrasifs ou autres tampons abrasifs.

Après le nettoyage du tableau de contrôle, appuyer sur CANCEL/STOP pour effacer toute programmation ayant été faite accidentellement pendant le nettoyage. Pour éviter ce problème, utiliser la fonction Verrouillage pour les enfants avant le nettoyage.

## Remarques sur le nettoyage :

- Nettoyer le four après chaque utilisation.
- Nettoyer les surfaces internes et externes, et le panneau de porte selon les instructions.
- Nettoyer les résidus renversés immédiatement.
- Enlever les grilles du four, et les nettoyer selon les instructions.
- Essuyer pour sécher après le nettoyage.

# Guide de Dépannage

## ⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner de graves blessures ou même la mort, ne jamais retirer le boîtier extérieur. Seul un réparateur autorisé peut retirer le boîtier extérieur.

## Opération

| Sujet | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| **Le four ne fonctionne pas** | Panne de courant | • Vérifier si l'appareil est branché.<br>• Vérifier si le disjoncteur n'est pas déclenché.<br>• Remplacer le fusible mais sans changer la capacité du fusible. |
| **Arcs électriques ou étincelles** | Ustensiles<br>Feuille métallique<br>Opération du four vide | • Vérifier si les récipients peuvent être utilisés au four à micro-ondes.<br>• Ne pas utiliser de feuille d'aluminium dans le four.<br>• **NE PAS** opérer le four à vide. |
| **La lampe intérieure ne fonctionne pas** | Normal<br>Ampoule brûlée | • Le four est-il en marche? Le four doit être en marche pour que la lumière s'allume.<br>• L'ampoule peut avoir besoin d'être remplacée. |
| **L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas** | Panne de courant | • Vérifier si l'appareil est branché.<br>• Vérifier si le disjoncteur n'est pas déclenché.<br>• Remplacer le fusible mais sans changer la capacité du fusible. |
| **Reflet lumineux autour du micro-ondes** | Normal | • La lumière est réfléchie de l'ampoule située entre la cavité du four et la surface externe du four. |

# Remarques

## Garantie d'une ANNÉE ENTIERE

Amana Appliances réparera ou remplacera (ceci incluant les frais de main-d'œuvre) toute pièce défaillante manifestant un vice de matériau ou de fabrication.

**Garantie limitée**

Au-delà d'une année après la date de l'acquisition au détail du produit, Amana Appliances fournira gratuitement une pièce de rechange (selon la liste ci-dessous) pour la pièce qui aura subi une défaillance imputable à un vice de matériau ou de fabrication. Le propriétaire de l'appareil devra payer tous les autres frais, y compris les frais de transport et éventuellement les frais de déplacement.

**De la seconde à la cinquième année**

Amana Appliances remplacera (pièces et main-d'œuvre) le magnétron, le clavier de commande et le microprocesseur, manifestant un vice de matériau ou de fabrication.

## Ne sont pas couverts par ces garanties:

- Le remplacement de fusibles, le réenclenchement de disjoncteurs ou la correction du réseau de plomberie ou de l'alimentation électrique.
- Le nettoyage et l'entretien normaux du produit, y compris le remplacement d'ampoules.
- Le produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement visibles.
- Les produits achetés à des fins commerciales, industrielles ou de location.
- Les produits situés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Les frais de service supplémentaires dans le cas où un réparateur doit effecteur des réparations en plus des réparations normales, en dehors des heures de service normales ou encore dans une région à l'extérieur de son district habituel.
- Des réglages après la premier année.
- Des réparations résultant de raisons suivantes :
  - Installation, système d'évacuation ou entretien incorrects.
  - Toute modification ou tout réglage non autorisés par Amana.
  - Tout accident, mauvaise utilisation, usage abusif, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
  - Raccordement incorrect à l'alimentation de gaz ou à l'alimentation électrique, de tension ou intensité incorrecte.
  - Utilisation d'ustensiles, contenants ou accessoires incorrects qui endommagent le produit.
- Déplacement.

## Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire

- Contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter le service à la clientèle de Amana Appliances Consumer Services au 1-800-843-0304 aux É.-U. et 1-866-587-2002 au Canada, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Amana Appliances Consumers Services, 2800-220th Trail, Amana, Iowa, 52204, ou téléphoner au **1-800-843-0304** (É.-U.) ou **1-866-587-2002** (Canada).

  **REMARQUE :** Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante :

  a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client ;
  b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil ;
  c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service ;
  d. Description claire du problème observé ;
  e. Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Amana Appliances Consumers Services.

**EN AUCUN CAS MAYTAG NE SERA TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS.**

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre ou d'une province à une autre. Par exemple, certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou indirects. Cette limitation peut donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

# Horno de Microondas Combinación del Tablero

# Guía del Usuario

*ACM1580A*

**Instalador:** Por favor deje este manual junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve este manual para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo

_______________________

Número de Serie

_______________________

Fecha de Compra

_______________________

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad de nuestros electrodomésticos puede ser necesario modificar este electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Si tiene preguntas, por favor escríbanos (incluya el número de modelo y su número de teléfono) o llame a:

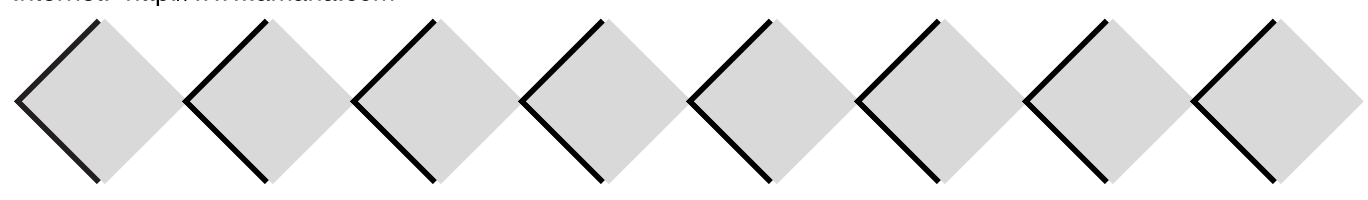

Amana Appliances Consumer Services
Amana Appliances
2800-220th Trail
Amana, IA 52204
1-800-843-0304 EE. UU.
1-866-587-2002 Canadá
(Lunes a Viernes desde las 8:00 a.m. hasta las 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.amana.com


## Tabla de Materias



## Horno de Microondas Eléctrico

**Conserve las instrucciones para referencia futura.**
**Asegúrese de que este manual permanezca con el horno.**



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Información Sobre las Instrucciones de Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, efectúe mantenimiento o cuando use el microondas.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

**⚠ADVERTENCIA**

Para evitar el riesgo de un choque eléctrico o la muerte, este horno debe ser puesto a tierra y el enchufe no debe ser modificado.

### Reconozca los Símbolos, Advertencias y Etiquetas de Seguridad

**⚠PELIGRO**

**PELIGRO —** Riesgos inmediatos que CAUSARAN lesión personal grave o mortal.

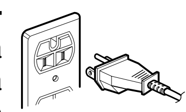
**⚠ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA —** Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

**⚠ATENCION**

**ATENCION —** Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

## Instrucciones para la Puesta a Tierra



**El horno DEBE ser puesto a tierra.** La puesta a tierra reduce la posibilidad de un choque eléctrico ofreciendo un alambre de escape para la corriente eléctrica si es que ocurre un cortocircuito. Este horno está equipado con un cordón eléctrico provisto de un enchufe con puesta a tierra. El enchufe debe ser enchufado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y puesto a tierra.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende bien las instrucciones de puesta a tierra o si tiene dudas respecto a la puesta a tierra del horno.

**No use un cordón de extensión.** Si el cordón eléctrico del aparato es demasiado corto, solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente de tres alvéolos. Este horno debe ser enchufado en un circuito separado de 60 Hz y usado con la alimentación eléctrica mostrada en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, pueden ser necesarios tiempos de cocción más largos y los fusibles se pueden fundir.

El horno de microondas funciona con la corriente estándar del hogar de 110-120V.

## DECLARACION DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (EE.UU. SOLAMENTE)

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado en forma debida, es decir en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de la radio y de la televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 del reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no ocurrirá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio y de televisión, lo cual puede ser determinado apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes recomendaciones:

- Cambie de dirección la antena de recepción de la radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas a un lugar alejado del receptor.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente diferente de modo que el microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

**El fabricante** no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por **modificación no autorizada** a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ⚠ Reconozca este símbolo como un mensaje de SEGURIDAD

### ⚠ ADVERTENCIA

Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesión a personas o exposición a energía microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar este artefacto.
2. **LEA Y SIGA** las ***"PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESIVA"*** en **LA SECCION INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**.
3. Este horno **DEBE SER PUESTO A TIERRA**. Enchúfelo solamente en un tomacorriente **PUESTO A TIERRA** en forma debida. Vea las **INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA** en las instrucciones de instalación.
4. Instale o ubique este artefacto **SOLAMENTE** de acuerdo con las instrucciones de instalación.
5. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo, frascos de vidrios cerrados – pueden explotar y **NO DEBEN** ser **CALENTADOS** en este horno.
6. Use este artefacto **SOLAMENTE** para el propósito que ha sido diseñado como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en este artefacto. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimento. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISION ESTRICTA** cuando es usado por **NIÑOS**.
8. **NO** haga funcionar este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si no está funcionando en forma debida o si se ha dañado o dejado caer.
9. Este horno, incluyendo el cordón eléctrico, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar este horno. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
10. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otros orificios del horno.
11. **NO** caliente mamaderas en el horno.
12. Los frascos de alimentos de bebé deben ser abiertos para calentarlos y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo, para evitar quemaduras.
13. **NO** guarde este artefacto al aire libre. **NO** use este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
14. **NO** sumerja el cordón eléctrico o el enchufe en el agua.
15. Mantenga el cordón eléctrico **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
16. **NO** deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera.
17. Vea las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección *Cuidado y Limpieza* de este manual.
18. **NO** inserte alimentos de tamaño demasiado grande o utensilios de tamaño demasiado grande en un horno de microondas/convección pues se puede crear un incendio, arco eléctrico o riesgo de choque eléctrico.
19. **NO** limpie con esponjas de restregar metálicas. Se pueden romper pedazos de la esponja y tocar piezas eléctricas causando un riesgo de choque eléctrico.
20. **NO** use productos de papel que no deben ser usados cuando el horno se hace funcionar en modo de convección o combinado.
21. A excepción de los materiales recomendados por el fabricante, **NO** guarde ningún material en este horno cuando no esté en uso.
22. **NO** cubra las parrillas ni ningún otra parte del horno con papel de aluminio. La restricción de la circulación del aire puede causar sobrecalentamiento del horno.
23. **NO** rocíe el horno con soluciones de limpieza en la superficie de la cavidad interior trasera. Esto contaminará y dañará el conjunto calefactor de convección.

## PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESIVA

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no modificar ni alterar los entrecierres de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** haga funcionar este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se haya dañado: 1. la puerta (doblada), 2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos), 3. las juntas de la puerta y superficies de sellado.

D. El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio calificado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## ⚠ ADVERTENCIA

A fin de evitar el peligro de incendio en la cavidad del horno:

a. **NO** cocine demasiado el alimento. Preste cuidadosa atención al artefacto cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si se incendian los materiales que están dentro del horno, **MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA**, apague el horno y desenchufe el cordón eléctrico o desconecte la energía eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.

d. **NO** use la cavidad del horno para almacenamiento. **NO** guarde artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.

## ⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno. **ESTO PUEDE RESULTAR EN QUE LOS LIQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LIQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a personas:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarse.
3. No use envases con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el envase en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
5. Use extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

## ⚠ ATENCION

Para evitar riesgo de una lesión personal o daños materiales observe lo siguiente:

**1.** **NO** fría con grasa en el horno. La grasa puede sobrecalentarse y ser peligrosa de manipular.

**2.** **NO** cocine ni recaliente huevos enteros o con una yema no rota usando energía de microondas. Puede haber acumulación de presión y reventar. Perfore la yema con el tenedor o un cuchillo antes de cocinar.

3. Perfore la cáscara de las papas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía microondas. Cuando la cáscara es perforada, el vapor escapa uniformemente.

4. **NO** deje el horno desatendido.

5. **NO** use termómetros de cocina regulares en el horno cuando esté cocinando en modo microondas o combinado. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar un arco eléctrico, malfuncionamiento o daño al horno.

6. **NO** use utensilios de metal en el horno excepto cuando sea recomendado por los fabricantes de alimentos para microondas o si la receta exige utensilios de metal en el modo de convección o combinado. Caliente el alimento en contenedores de vidrio o de loza si es posible.

7. Nunca use papel, plástico u otros materiales combustibles que no estén destinados para cocinar con ellos. Si la temperatura del horno es alta, el material puede encenderse.

8. La temperatura del horno es por lo menos de 100° F en el modo convección. Verifique si el plástico, papel u otros materiales combustibles son recomendados por el fabricante para soportar la temperatura mínima del horno.

9. Cuando cocine con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.

10. **NO** use toallas de papel que contengan nilón u otra fibra sintética. Las fibras sintéticas calentadas pueden derretirse y encender el papel.

11. **NO** caliente bolsas de plástico ni envases sellados en el horno. El líquido o el alimento puede expandirse rápidamente y causar la rotura del envase o de la bolsa. Perfore o abra el contenedor o bolsa antes de calentar.

12. Las parrillas, utensilios, guías de las parrillas y superficies del horno pueden estar calientes durante o después del uso. Use utensilios o ropas protectoras como tomaollas o guantes de horno secos cuando sea necesario para evitar quemaduras.

13. **NO** desenchufe el horno inmediatamente después del uso. El ventilador interno debe enfriar el horno para evitar daño de los componentes eléctricos.

14. Para evitar malfuncionamiento de marcapasos, consulte a su médico o al fabricante del marcapaso respecto a los efectos de la energía de microondas en el marcapaso.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Desempaque del Horno

- Inspeccione el horno para verificar si tiene daño tales como abolladuras en la puerta o dentro de la cavidad del horno.
- Reporte inmediatamente cualquier abolladura o rotura al lugar de compra.

  **No intente usar el horno si está dañado.**
- Retire todos los materiales del interior del horno.
- Si el horno ha estado guardado en un área extremadamente fría, espere unas pocas horas antes de enchufarlo.

## Ubicación del Horno

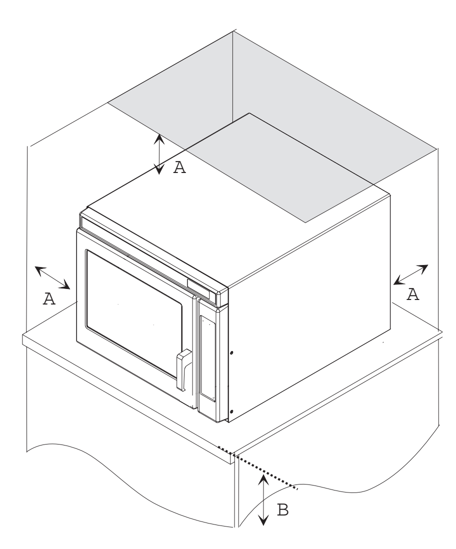
- No instale el horno cerca o arriba de una fuente de calor, tal como un horno de pizza o una freidora. Esto puede causar que el horno de microondas funcione inapropiadamente y se reduzca la vida útil de las piezas eléctricas.
- Deje suficiente espacio para circulación del aire alrededor del horno.
- Instale el horno sobre una superficie nivelada.
- El tomacorriente debe estar colocado de modo que el enchufe llegue hasta él cuando el horno esté en su lugar.

## Posibilidad de ser Integrable

Referirse las instrucciones de instalación.

Para información llame al:

1-800-843-0304 EE.UU.
1-866-587-2002 Canadá

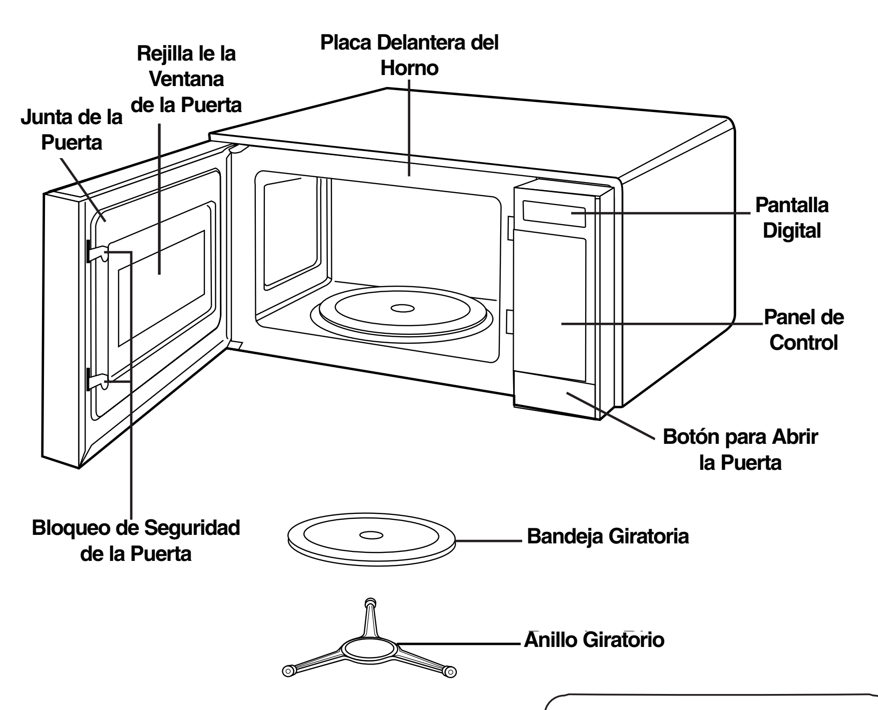



## Espacios Libres del Horno

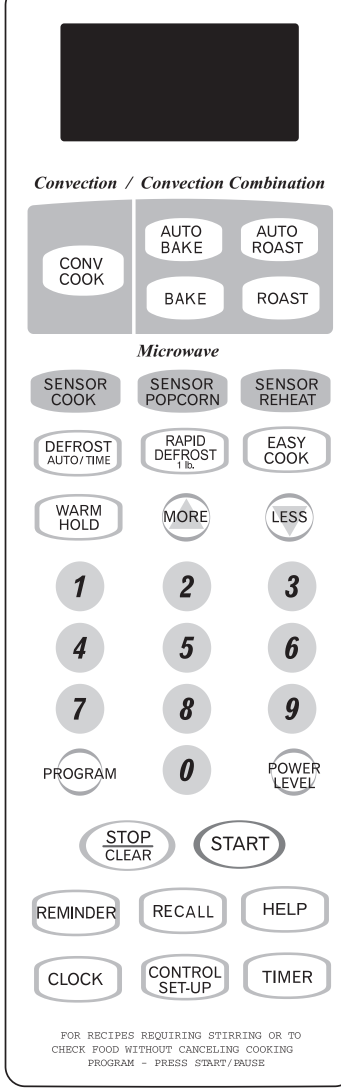
A – Deje por lo menos 4” de espacio alrededor de la parte superior y de los lados del horno. La circulación del aire apropiada alrededor del horno enfría los componentes eléctricos. Si la circulación es restringida, el horno no puede funcionar en forma debida y se reduce la vida útil de las piezas eléctricas.

B – Instale el horno combinado de modo que la parte inferior esté por lo menos a 3 pies (36 pulgadas) sobre el suelo.

# Pantalla Digital y Characterísticas




**NOTA:** Cuando se oprime una tecla del panel de control se escucha una señal sonora para indicar que el ajuste ha sido programado.




## Especificaciones Del Horno

| | |
|---|---|
| Alimentación Eléctrica | 120 VAC, 60 Hz |
| Potencia de Entrada | 1.500 W |
| Potencia de Cocción | 1.000 W (Norma 60705 IEC) |
| Frecuencia | 2.450 MHz |
| Potencia Nominal | 13 A |
| Dimensiones Exteriores (Ancho x Alto x Profundidad) | 57,5 cm (22⅝") x 37,8 cm (14⅞") x 50,8 cm (20") |
| Capacidad Interior | 0,042 $m^3$ (1,5 Pies Cúbicos) |
| Peso Neto | 23,6 kg (52 libras) |

Su horno será enviado con los siguientes artículos:

Bandeja Giratoria . . . . . . . . . . . . . . . . . . .1

Manual del Usuario y Guía de Cocción . . . .1

Anillo Giratorio . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .1

Este horno de microondas ha sido diseñado para uso doméstico solamente. No se recomienda para propósitos comerciales y esto anularía la garantía.

1. **‘DISPLAY’ (Pantalla)**– La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **‘CONV. COOK’ (Cocción por Convección)** – Oprima esta tecla para que el horno funcione como horno de convección solamente. Ver página 71.
3. **‘AUTO BAKE’ (Hornear Automática-mente)** – Oprima esta tecla para hornear automáticamente pizza, panquecitos, bizcochos y papas fritas congeladas usando energía de microondas y energía de convección alternativamente. Ver página 73.
4. **‘AUTO ROAST’ (Asar Automática-mente)** – Oprima esta tecla para asar automáticamente carne de vacuno, pollo, pechugas de pavo y cerdo usando alternativamente energía de microondas y de convección. Ver página 73.
5. **‘BAKE’ (Hornear)** – Oprima esta tecla para programar el tiempo de horneado y la temperatura para un ciclo de cocción usando ambas, energía de microondas y energía de convección. Ver página 72.
6. **‘ROAST’ (Asar)** – Oprima esta tecla para programar el tiempo de asado y la temperatura para un ciclo de cocción usando energía de microondas y de convección. Ver página 72.
7. **‘SENSOR COOK’ (Cocción por Sensor)** – Oprima esta tecla para cocinar 10 tipos de alimentos. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que despida el alimento. Ver página 69.
8. **‘SENSOR POPCORN’ (Palomitas de Maíz por Sensor)** – Oprima esta tecla cuando prepare en su horno de microondas palomitas de maíz envasadas comercialmente. El sensor del horno indicará al horno cuanto tiempo se debe cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en el maíz. Ver página 69.
9. **‘SENSOR REHEAT’ (Recalentamiento por Sensor)** – Oprima esta tecla para recalentar alimentos precocinados, que están a temperatura ambiente o refrigerados. El sensor del horno indicará al horno cuanto tiempo se debe cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que despida el alimento. Ver página 69.
10. **‘DEFROST AUTO/TIME’ (Descongelar Automáticamente/Tiempo)** – Oprima esta tecla una vez para descongelar automáticamente carne, pollo, pescado o pan según el peso.

    Oprima esta tecla dos veces para descongelar la mayoría de los otros alimentos congelados según el tiempo. Ver página 67.
11. **‘RAPID DEFROST 1 lb.’ (Descongelar Rápidamente 0,45 kg)** – Oprima esta tecla para descongelar rápidamente una libra de alimentos congelados. Ver página 67 y 68.
12. **‘EASY COOK’ (Cocción Facil)** – Oprima esta tecla para programar y comenzar la cocción usando 100% de la potencia. Ver página 62.
13. **‘PROGRAM’ (Programacion)** – Oprima esta tecla para programar manualmente el tiempo de cocción y el nivel de potencia. Ver página 66.
14. **‘WARM HOLD’ (Mantiene Caliente)** – Oprima esta tecla para mantener calientes alimentos cocinados en su horno hasta durante 99 minutos. Ver página 63.
15. **‘POWER LEVEL’ (Potencia de Cocción)** – Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción. Ver página 66.
16. **‘MORE’ + (Mas)** – Oprima esta tecla para agregar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que usted la oprime. Ver página 63.
17. **‘LESS’ - (Menos)** – Oprima esta tecla para quitar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que usted la oprime. Ver página 63.
18. **‘CANCEL/STOP’ (Cancelar/Borrar)** – Oprima esta tecla para cancelar un programa que esté funcionando actualmente o borrar un ciclo de cocción que ha sido programado. Ver página 62.
19. **‘START/PAUSE’ (Comenzar/Detener)** – Oprima esta tecla para comenzar un programa o para detener el horno durante la cocción o descongelación. Ver página 62.
20. **‘HELP’ (Ayuda)** – Esta tecla despliega información sobre las características y sugerencias útiles. Ver página 62.
21. **‘REMINDER’ (Avisador)** – Use esta tecla como un reloj despertador sin detener el horno. Ver página 63.
22. **‘RECALL’ (Repita)** – Oprima esta tecla para repetir el ciclo de cocción anterior. Ver página 62.
23. **‘CLOCK’ (Reloj)** – Oprima esta tecla para colocar la hora del día. Ver página 62.
24. **‘CONTROL SET UP (Programacion de los Controles)** – Oprima esta tecla para cambiar los ajustes implícitos del horno, tal como volumen, reloj, velocidad de despliegue, unidades de peso e idioma. Ver página 62.
25. **‘TIMER’ (Temporizador)** – Oprima esta tecla para ajustar el temporizador de la cocina. Ver página 62.

## Reloj de 12 Horas y Temporizador

El horno está equipado con un reloj de 12 horas y un temporizador que puede ser programado hasta 99 minutos y 99 segundos. El reloj no muestra AM o PM.




**Para programar el reloj:**

1. Oprima la tecla 'CLOCK'.
   - La pantalla muestra **'ENTER TIME OF DAY'** (Programar la hora del día).




2. Coloque la hora deseada usando las teclas numéricas.
   - La pantalla muestra **'TOUCH START'** (Oprima Start)**.**

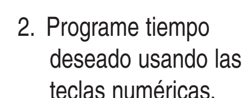



3. Oprima 'START/PAUSE'

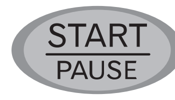
**Para programar el temporizador:**




1. Oprima la tecla 'TIMER'.
   - La pantalla muestra **'ENTER TIME IN MIN. AND SEC.'** (Programe la hora en minutos y segundos).



2. Programe tiempo deseado usando las teclas numéricas.
   - La cantidad máxima de tiempo es 99 minutos y 99 segundos.
   - La pantalla muestra **'TOUCH TIMER'** (Oprima el temporizador).
3. Oprima 'TIMER'
   - Para cancelar el temporizador en cualquier momento, oprima la tecla 'TIMER'.




## 'Start/Pause' (Comenzar/ Detener)

Esta tecla pondrá en marcha la función que usted programó o detendrá el horno temporalmente durante la cocción o descongelación. Oprima nuevamente para reanudar el funcionamiento del horno después de una pausa.



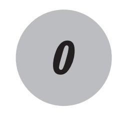

## 'Cancel/Stop' (Cancelar/ Borrar)

Esta tecla cancela un programa que está funcionando actualmente y borra el ciclo de cocción que está siendo programado.




## 'Recall' (Repita)

Esta característica permite que usted repita el ciclo de cocción previo sin tener que reprogramar el horno. Para usar simplemente oprima 'CANCEL/ STOP' y luego oprima 'RECALL'.




## 'Child Lock' (Bloqueo para las Niños)

'Child Lock' evita la programación accidental por niños o cuando se limpia el control del horno. Para activar el bloqueo contra niños, oprima y mantenga oprimida la tecla **0** hasta que en la pantalla aparezca **'LOCKED'** y se escuchen sonidos. Durante el modo de bloqueo contra niños, cuando se oprime cualquier tecla la pantalla muestra **'LOCKED'** (Bloqueado). Para cancelar el bloqueo contra niños, oprima y mantenga oprimida la tecla **0** hasta que la palabra **'LOCKED'** desaparezca de la pantalla. Después de desactivar el bloqueo contra niños, la hora del día aparece y las funciones de cocción vuelven a la normalidad.




## 'Easy Cook' (Cocción Facil)

Oprima la tecla 'EASY COOK' para cada minuto de tiempo de cocción en microondas que desee. Al fin del tiempo de cocción, se oirán sonidos.

**Para usar 'Easy Cook':**

1. Oprima la tecla 'EASY COOK' para cada minuto de tiempo de microondas deseado.
2. Al final del ciclo de cocción, el horno se detiene y se oyen sonidos.

HELP

## 'Help' (Ayuda)

'HELP' (Ayuda) despliega información sobre características y sugerencias útiles. Para usar la característica 'HELP', simplemente oprima la tecla 'HELP' y luego la tecla de la característica respecto a la cual usted desea información. La pantalla mostrará información descriptiva a cerca de esa característica. Después de mostrar la información sobre ayuda, el horno desactiva el modo 'help'.

CONTROL SET-UP

## 'Control Set-up' (Programacion de los Controles)

Este horno ha sido diseñado para satisfacer preferencias individuales tales como idioma y control del volumen. Para cambiar una opción:

1. Oprima la tecla 'CONTROL SET UP' (PROGRAMACION DE LOS CONTROLES).
2. Oprima la tecla para la opción que usted desea cambiar.
3. El horno muestra selecciones para esa opción.
4. Oprima la tecla para la selección deseada para esa opción.
5. El horno hace el cambio y desactiva el modo opción.

| Función | Tecla | Opción |
|---|---|---|
| Volumen fuerte | 1 | Mudo, bajo, mediano, |
| Reloj | 2 | Activado o Desactivado |
| Velocidad de Despliegue | 3 | Lenta, normal o rápida |
| Unidades | 4 | Libras y ° F o Kg. ° C |
| Demo | 5 | Activado o Desactivado |
| Idioma | 6 | Inglés o Español |




## ‘Reminder’ (Avisador)

La característica ‘reminder’ (avisador) puede ser usada como un **reloj despertador**. El horno no funciona. El tiempo del avisador puede ser programado para que se active hasta 12 horas después de la hora actual del día.

**Para programar un avisador:**

1. Oprima la tecla ‘REMINDER’.
   - La pantalla muestra **‘ENTER REMIND TIME’** (Programe el tiempo del avisador).
2, Programe la hora deseada usando las teclas numéricas.
   - La pantalla muestra **‘TOUCH REMINDER’** (Oprima la tecla ‘Reminder’).
3. Oprima la tecla ‘REMINDER’.
   - La pantalla muestra **‘REMINDER SET’** (Avisador Programado).
   - Para cancelar el programa del avisador oprima ‘REMINDER’ seguido de la tecla ‘CANCEL/STOP’.
5. El avisador suena y se despliega **‘REMINDER’** en la hora seleccionada. El horno después desactiva el modo ‘reminder’.




## ‘Warm/Hold’ (Mantener Caliente)

Esta característica mantiene caliente, de manera segura, los alimentos cocinados en su horno hasta durante 99 minutos usando energía de microondas. Usted puede usar ‘WARM/HOLD’ por si solo o automáticamente a continuación de un ciclo de cocción programado por reloj.

No use más de un ciclo ‘WARM/HOLD’ completo en el alimento.

**Para usar ‘WARM/HOLD’:**

1. Coloque el alimento cocinado caliente en el horno y cierre la puerta.
   - El alimento que estuvo cubierto durante la cocción debe mantenerse cubierto durante el ciclo de ‘WARM/HOLD’.
   - Los artículos de pastelería (pays, empanadas, etc.) deben estar descubiertos durante el ciclo ‘WARM/HOLD’.
   - Las comidas completas que se mantienen calientes en un plato de servir deben cubrirse durante el ciclo ‘WARM/HOLD’.
2. Oprima la tecla ‘WARM/HOLD’.
   - La pantalla muestra **‘TOUCH START’** (Oprima ‘Start’).
3. Oprima la tecla ‘START/PAUSE’.
   - La pantalla muestra **‘WARM’ (**Caliente).
   - Para cancelar ‘WARM/HOLD’ abra la puerta del horno en cualquier momento u oprima la tecla ‘CANCEL/STOP’.

**Para usar ‘WARM/HOLD’ después de otro ciclo de cocción.**

1. Después de programar la instrucción del ciclo de cocción por reloj, oprima ‘WARM/HOLD’ antes de oprimir la tecla ‘START/PAUSE’.
2. Cuando el último ciclo de cocción ha terminado, se escuchan sonidos y la pantalla muestra ‘WARM’. El horno continuará funcionando.







## ‘More’ y ‘Less’ (Mas y Menos)

Las funciones ‘MORE’ y ‘LESS’ (Más) (Menos) de este horno ajustan el tiempo de cocción del ciclo. ‘MORE’ agrega 10 segundos al tiempo de cocción. ‘LESS’ reduce 10 segundos el tiempo de cocción.

- Use ‘MORE’ y ‘LESS’ cuando la pantalla muestra la cuenta descendiente del tiempo de cocción. ‘MORE’ y ‘LESS’ no puede ser programado cuando la pantalla muestra la palabra ‘SENSING’(Detectando).
- ‘MORE’ y ‘LESS’ no ajusta el tiempo de cocción para los ciclos ‘DEFROST’ (Descongelación y ‘WARM/HOLD’ (Mantener caliente).
- Oprima las teclas ‘MORE’ o ‘LESS’ durante el ciclo activo de cocción.
- Para cocción por convección, ‘MORE’ o ‘LESS’ se usan como teclas de selección de temperatura.

# Méthodos de Cocción

## Cocción por Microondas

La cocción por microondas usa ondas de energía de alta frecuencia para calentar el alimento. Cuando cocina, la energía de microondas causa que las moléculas del alimento se muevan rápidamente. Este movimiento rápido entre las moléculas del alimento crea calor, lo cual a su vez cocina el alimento. Los microondas cocinan más rápidamente los alimentos húmedos y los alimentos con diversos contenidos de grasa.

## Cocción por Convección

La cocción por convección utiliza ambos, un elemento de convección y un ventilador para distribuir uniformemente el aire caliente a través de la cavidad del horno. Al circular el aire, no se producen puntos calientes o fríos, creando una temperatura uniforme alrededor del alimento. Estas temperaturas uniformes cocinan el alimento en forma pareja y reducen el tiempo de cocción.

## Cocción Combinada

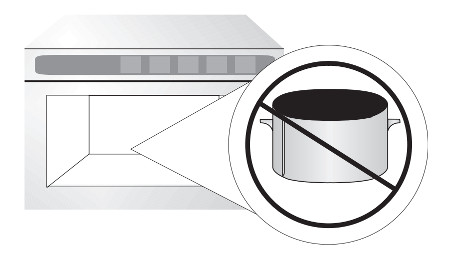
El modo combinado usa la velocidad de la **energía de microondas** y el dorado de la cocción por **convección** para producir en forma rápida alimentos de alta calidad.

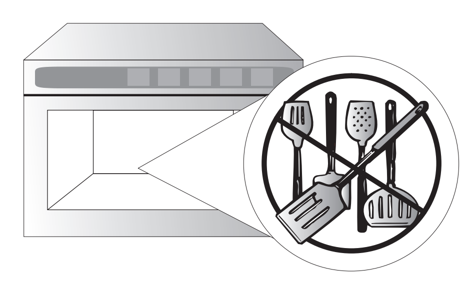
| | **Microondas** | **Convección** | **Combinado** |
|---|---|---|---|
| **Fuente de Calor** | Energía de microondas. | Aire caliente, circulado en la cavidad del horno. | Energía de microondas y aire caliente circulado. |
| **Conducción del Calor** | Calor producido dentro del alimento por penetración de energía. | Calor conducido desde el exterior al interior del alimento. | El alimento se calienta mediante la conducción de calor desde el exterior y de la energía desde el interior. |
| **Beneficio Primordial** | Calentamiento rápido muy eficaz. | Dora los alimentos y retiene los sabores. | Tiempo de calentamiento más corto gracias a la energía de microondas, dorado y alimentos más crujientes gracias a la convección. |

# Sugerencias para la selección de utensilios

El método de cocción determina los utensilios que pueden ser usados. Para simplificar las posibilidades, use utensilios que sean aprobados para los tres métodos de cocción: microondas, convección y combinado.

| Use | Evite usar |
|---|---|
| Vidrio resistente al calor | Vidrio que no sea resistente al calor |
| Cerámica o loza | Cerámica o loza con adornos de metal |
| Pyrex | Utensilios de metal |
| Utensilios no pegajoso resistentes al calor, tales como espátulas | Utensilios de cocina de metal |
| Utensilios para microondas que pueden ser usados a 232° C (450° F) | Productos de papel, paja, mimbre y madera |
| Manijas que sean seguras | Utensilios con manijas sueltas o rotas |





**No use en el horno utensilios ni ollas de metal.**

## Sugerencias para cocinar

| | |
|---|---|
| **Cubrir** | Una tapa atrapará el calor y el vapor por lo cual los alimentos se calentarán más rápidamente. Siempre use una tapa que sea aprobada para cocción por convección y por microondas. |
| **Revolver** | Se redistribuye el calor en los alimentos. Siempre revuelva desde el exterior hacia el centro de la fuente. |
| **Perforer** | Perfore la cáscara, piel o membrana de los alimentos antes de calentarlos para evitar explosión. |
| **Dar vuelta** | Los alimentos grandes deben darse vuelta de modo que la parte superior e inferior se caliente uniformemente. |
| **Acomodar** | No apile los alimentos uno sobre otro. Acomódelos en una sola capa en un plato que sea resistente al modo de cocción combinado. |
| **Tiempo de Reposo** | Los alimentos a menudo necesitan reposar de 2 a 15 minutos después de ser retirados del horno. Esto completa la cocción. Normalmente una temperatura interna continúa elevándose aproximadamente de 2,7° C (5° F) a 5,5° C (10° F) durante el tiempo de reposo. |
| **Separación** | Acomode los alimentos individuales tales como papas, en un círculo y por lo menos con una separación de 2,5 cm (1 pulgada). Esto ayuda a que el alimento se caliente más uniformemente. |

## Conservas

**No se recomienda preparar conservas en los hornos de microondas o combinados.**

Cuando se calientan líquidos en el horno de microondas, especialmente por períodos de tiempo prolongados, se puede producir sobrecalentamiento. Esto puede resultar en derrames o posible erupción cuando el líquido es perturbado o cuando se sella un frasco.

La garantía no cubre el daño que ocurra cuando el horno se use para preparar conservas o cuando se intente preparar conservas.

## Parrilla del Horno

Con el horno se incluye una parrilla de metal para usar en el **modo de convección y en el modo combinado.** La parrilla de metal no debe ser usada en el horno durante el modo microondas solamente. El metal puede causar arco eléctrico lo cual puede resultar en daño al horno.

## Palomitas de Maíz

Para preparar palomitas de maíz, utilice un utensilio especialmente diseñado para ese propósito o bolsas resistentes al microondas comercialmente preparadas. No use un utensilio diseñado para concentrar la energía o el calor. Las palomitas deben ser preparadas solamente cuando el horno está en el **modo de microondas**. Si hay calor por convección presente, las palomitas se pueden chamuscar, quemar o incendiar.

Si usa un utensilio resistente al microondas para preparar palomitas de maíz en el horno de microondas, no use la tecla 'popcorn'. Siga las instrucciones del fabricante para programar el tiempo necesario.

## Niveles de Potncia de Microondas

Su microondas cuenta con 10 niveles de potencia que le permiten cocinar o calentar una amplia variedad de alimentos. Consulte la tabla siguiente para algunas sugerencias:

**Tabla de Niveles de Potencia de Microondas**

| Nivel de Potencia | Uso |
|---|---|
| 10 (HIGH) [ALTO] | • Hervir agua.<br>• Hacer dulces.<br>• Cocinar presas de pollo, pescado y verduras.<br>• Cocinar cortes de carne blandos.<br>• Cocer un pollo entero. |
| 9 | • Recalentar arroz, fideos y verduras. |
| 8 | • Recalentar rápidamente alimentos preparados.<br>• Recalentar emparedados. |
| 7 | • Cocinar huevos, leche y platillos con queso.<br>• Cocinar pasteles, panes.<br>• Derretir chocolate. |
| 6 | • Cocinar ternera.<br>• Cocinar un pescado entero.<br>• Cocinar budines y flanes. |
| 5 | • Cocinar jamón, pollo entero y cordero.<br>• Cocinar asado de costilla, lomo. |
| 4 | • Descongelar carne de vacuno, de ave y mariscos. |
| 3 | • Cocinar cortes de carne menos blandos.<br>• Cocinar chuletas de cerdo, asar. |
| 2 | • Entibiar frutas.<br>• Ablandar mantequilla. |
| 1 | • Mantener las cacerolas y los platillos principales calientes.<br>• Ablandar mantequilla y queso de crema. |
| 0 | • Tiempo de reposo. |

## Programación Manual

Para programar manualmente el tiempo de cocción y el nivel de potencia.




1. Oprima ‘PROGRAM’.
   - La pantalla muestra **‘ENTER COOKING TIME’** (Programe el tiempo de cocción).
2. Programe el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
   - La pantalla muestra **‘TOUCH START OR POWER’** (Oprima ‘Start’ o ‘Power’).




3. Oprima la tecla ‘POWER LEVEL’ (Nivel de potencia) si desea cambiar el nivel de potencia.

START
PAUSE

4. Oprima la tecla ‘START/PAUSE’.
5. Al final del ciclo de cocción se oirá una alarma sonora y el horno se apagará.

## Cocción por Etapas

La cocción por etapas (‘Stage Cooking’) permite ciclos de cocción consecutivos sin interrupción. Se pueden usar dos ciclos de cocción diferentes.

Para usar el modo de cocción por etapas:




1. Oprima ‘PROGRAM’.
   - La pantalla muestra **‘ENTER COOKING TIME’** (Programe el tiempo de cocción).
2. Programe el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
   - La pantalla muestra **‘TOUCH START OR POWER’** (Oprima ‘Start’ o ‘Power’).




3. Oprima ‘POWER LEVEL’ (Nivel de potencia).
   - La pantalla muestra **‘ENTER POWER LEVEL 1 – 10’** (Programe el nivel de potencia entre 1 y 10).

4. Oprima la tecla numérica para ajustar la energía de microondas.
   - Para una potencia microondas más baja, oprima la tecla 1 (para 10%) hasta el 9 (para 90%). 0 apaga la potencia de microondas completamente.




5. Oprima ‘PROGRAM’
   - La pantalla muestra **‘ENTER COOKING TIME’** (Programe el tiempo de cocción).
6. Programe el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
   - La pantalla muestra **‘TOUCH START OR POWER’** (Oprima ‘Start’ o ‘Power’)




7. Oprima ‘POWER LEVEL’ (NIVEL DE POTENCIA)
   - La pantalla muestra **‘ENTER POWER LEVEL 1 – 10’** (Programe el nivel de potencia entre 1 y 10).
8. Oprima la tecla numérica para ajustar la energía de microondas para la segunda etapa.
   - Para una potencia microondas más baja, oprima la tecla 1 (para 10%) hasta el 9 (para 90%). 0 apaga la potencia de microondas completamente.




9. Oprima la tecla ‘START/ PAUSE’.
   - El horno comienza la cocción.
   - Al fin de la primera etapa el horno emite una señal sonora para indicar la transición.
10. Al fin del ciclo de cocción, el horno emite una señal y se apaga.

**NOTA:** ‘Auto Defrost’ (Descongelación Automática) puede usarse solamente en la primera etapa del modo cocción por etapas.

## ‘Defrost Auto/Time’ (Descongelación Automática/Tiempo)

Existen cuatro ajustes diferentes pre-seleccionados de descongelación dependiendo del alimento que está siendo descongelado. Para mayor conveniencia, un mecanismo incorporado de señal sonora le recuerda cuando revisar, dar vuelta, separar o redistribuir el alimento durante el ciclo de descongelación.




1. Oprima ‘DEFROST AUTO/ TIME’ **una vez.**
   - La pantalla muestra **‘MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 BREAD TOUCH 4’** (Carne oprima 1 Ave oprima 2 Pescado oprima 3 Pan oprima 4).
2. Oprima la tecla numérica correspondiente.
   - La pantalla muestra **‘ENTER WEIGHT’** (Programar peso).
3. Programe el peso usando las teclas numéricas.
   - Los límites de peso para la carne, aves y pescado son 45 g a 2,7 kg (0,1 a 6 libras).
   - Los límites de peso para el pan es 45 a 450 g (0,1 a 1 libra).




4. Oprima la tecla ‘START/ PAUSE’.
5. Al final del ciclo de cocción se escuchará una alarma sonora y el horno se apagará.

## ‘Time Defrost’ (Tiempo de Descongelación)

Descongelación durante un período de tiempo deseado.




1. Oprima **dos veces** ‘DEFROST AUTO/TIME’.
   - La pantalla muestra **‘ENTER DEFROST TIME’** (Programe el tiempo de descongelación).
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas.
   - La pantalla muestra **‘TOUCH START’** (Oprima ‘Start’).



3. Oprima la tecla ‘START/ PAUSE.
4. Al final del tiempo de descongelación se escucha una señal sonora y el horno se apaga.

## ‘Rapid Defrost’ (Descongelación Rápida)

Preprogramado para descongelar 1 libra de alimento congelado.




1. Oprima ‘RAPID DEFROST’ (Descongelación Rápida).
   - La pantalla muestra **‘MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3’** (Carne oprima 1 Ave oprima 2 Pescado oprima 3 Pan oprima 4).
2. Oprime las teclas numéricas apropiadas.
   - La pantalla muestra **‘TOUCH START’** (Oprima ‘Start’).




3. Oprima la tecla ‘START/ PAUSE’.
4. Al final del tiempo de descongelación se escucha una señal sonora y el horno se apaga.

*continúa…*

## Notas sobre Descongelación:

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y la carne de ave de sus envases originales cerrados de papel o de plástico.
- Antes de congelar la carne dele la forma de una rosquilla.
- Retire la carne que se va descongelando durante el proceso y luego continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en una bandeja de hornear baja de vidrio.
- El horno emite una señal sonora aproximadamente durante la mitad del ciclo de descongelación para recordarle que verifique el alimento. Detenga el horno abriendo la puerta. Una vez que el alimento ha sido revisado o reacomodado, cierre la puerta y oprima 'START/PAUSE' para reanudar el ciclo de descongelación.

## Instrucciones de Funcionamiento del Sensor

La cocción por sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. La pantalla mostrará 'SENSING' durante el período de detección inicial. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada tipo de alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, informará al horno sobre cuanto más tiempo debe calentar. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener mejores resultados de la cocción por sensor, siga estas recomendaciones.

1. Los alimentos cocinados con el sistema sensor deben estar a temperatura normal de conservación.
2. La bandeja GIRATORIA y la parte exterior del envase deben estar secos para asegurar mejores resultados de la cocción.
3. Los alimentos deben estar siempre cubiertos holgadamente con envoltura de plástico, papel encerado o una tapa resistente al microondas.
4. No abra la puerta ni toque la tecla 'CANCEL/STOP' durante el tiempo de detección. Cuando se acaba el tiempo de detección, el horno emite dos señales sonoras y el resto del tiempo de cocción aparecerá en la pantalla. En este momento usted puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reorganizar el alimento.

## Guía de Cocción por Sensor

Para asegurar buenos resultados con la cocción por sensor, use envases y tapas apropiadas.

1. Siempre use envases resistentes al microondas y cúbralos con tapas o envoltura de plástico ventilada.
2. Nunca use tapas de plástico herméticas. Estas pueden evitar que escape el vapor y el alimento puede sobrecocerse.
3. Haga coincidir la cantidad de alimento con el tamaño del envase. Llene los envases por lo menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que la parte externa del envase y el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar el alimento en el horno. Las gotas de humedad se convierten en vapor lo cual puede dar la información incorrecta al sensor.

## ‘Sensor Popcorn’ (Palomitas de Maíz por Sensor)

Un sensor detecta el vapor proveniente del alimento y automáticamente ajusta el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados. Se pueden usar las bolsas de maíz para palomitas envasadas comercialmente de 3 a 3,5 onzas (85 a 99 g).

1. Coloque el maíz en el centro de la bandeja giratoria.
   • NO use la parrilla metálica de cocción por convección para cocinar palomitas de maíz.

SENSOR POPCORN

2. Oprima ‘SENSOR POP-CORN’ (Palomitas de maíz por sensor).
   • El horno automática-mente cocinará las palomitas usando el sistema del sensor.
3. El horno comienza el ciclo ‘Popcorn’ (Palomitas de maíz).




   • Para terminar el ciclo abra la puerta u oprima la tecla ‘CANCEL/ STOP’.
4. Al final de la cocción se escucha una alarma sonora y el horno se apaga.

**ATENCION**

NO deje el horno de microondas desatendido cuando esté preparando palomitas de maíz.

**ADVERTENCIA**

Para evitar riesgo de una lesión personal o daños materiales, no cocine palomitas de maíz usando la parrilla metálica de cocción por convección.

## ‘Sensor Reheat’ (Recal-entamiento por Sensor)

Ha sido diseñado para recalentar alimentos precocinados a temperatura ambiente o refrigerados de manera fácil y rápida detectando el vapor proveniente del alimento y automáticamente ajustando el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados.




1. Oprima ‘SENSOR RE-HEAT’ (Recalentamiento por sensor).
   • La pantalla muestra **‘SELECT MENU 1 – 3** (Seleccione menú 1 – 3).
2. Seleccione la categoría deseada usando las teclas numéricas.
   • La categoría 1 es para un plato de servir de tamaño regular con capacidad para 237 a 474 mL (1 a 2 tazas) de alimento.
   • La categoría 2 es para recalentar 237 a 946 mL (1 a 4 tazas) de sopa o salsa en un tazón o cacerola.
   • La categoría 3 es para recalentar 237 a 946 mL (1 a 4 tazas) de una cacerola en un plato o tazón pequeño.
3. El horno comienza el ciclo de ‘Sensor Reheat’ (Recal-entamiento por sensor).
   • La pantalla muestra **‘SENSING’** (Detect-ando).

CANCEL STOP

   • Para terminar el ciclo abra la puerta u oprima ‘CANCEL/STOP’.
4. Al final de la cocción se escucha una alarma sonora y el horno se apaga.

## ‘Sensor Cook’ (Cocción por Sensor)

Un sensor detecta el vapor proveniente del alimento y automáticamente ajusta el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados para la mayoría de los alimentos.




1. Oprima ‘CANCEL/STOP’.




2. Oprima ‘SENSOR COOK’.
   • La pantalla muestra **‘SELECT MENU 0 – 9’** (Seleccione el menú de 0 - 9).
   • Vea la tabla en la página 70 para las opciones de categorías.
3. Programe la categoría deseada usando las teclas.
4. El horno comienza el ciclo de Cocción por Sensor.
   • La pantalla muestra **‘SENSING’** (Detect-ando).




   • Para terminar el ciclo, abra la puerta u oprima ‘CANCEL/STOP’.
5. Al final de la cocción se escucha una alarma sonora y el horno se apaga.

## Guía de Cocción por Sensor

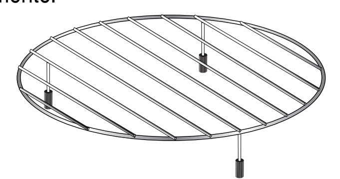
| | Alimentos | Porciones y recomendaciones |
|---|---|---|
| 1 | Potatoes (Papas) | La porción es 1 a 4 papas medianas, alrededor de 225 g a 280 g (8 a 10 onzas) cada una.<br>Perfore cada papa varias veces con un tenedor y coloque alrededor del borde de la bandeja del horno, por lo menos a 2,5 cm (1 pulgada) de separación. |
| 2 | Fresh Vegetables (Vegetales Frescos) | La porción es de 250 mL a 1 L (1 a 4 tazas).<br>Coloque los vegetales húmedos en un contenedor resistente al microondas.<br>Agregue 30 a 60 mL (2 a 4 cucharadas) de agua.<br>Cubra con envoltura de plástico y ventile.<br>La mayoría de los vegetales necesitan ser revueltos y 2 a 3 minutos de tiempo de reposo después de la cocción. |
| 3 | Frozen Vegetables (Vegetales Congelados) | La porción es de 250 mL a 1 L (1 a 4 tazas)..<br>Retire del paquete y coloque los vegetales en un contenedor resistente al microondas.<br>Agregue 30 a 60 mL (2 a 4 cucharadas) de agua.<br>Cubra con envoltura de plástico y ventile.<br>La mayoría de los vegetales necesitan ser revueltos y 2 a 3 minutos de tiempo de reposo después de la cocción. |
| 4 | Frozen Entrée (Platillo Principal Congelado) | El tamaño del platillo principal es de 280 g a 560 g (10 a 20 onzas).<br>Retire el envase exterior. Levante tres lados de la tapa.<br>Si el platillo principal no está en un contenedor resistente al microondas, colóquelo en un plato, cúbralo con envoltura de plástico y ventile.<br>La mayoría de los platillos principales necesitan de 2 a 3 minutos de tiempo de reposo después de la cocción. |
| 5 | Rice (Arroz) | Siga las instrucciones del envase para las cantidades de los ingredientes.<br>Coloque el arroz y el agua (agua, caldo de pollo o de vegetal) en un contenedor resistente al microondas, cubra con una tapa de cacerola o con envoltura plástica y ventile.<br>La mayoría de los arroces necesitan 2 a 3 minutos de tiempo de reposo después de la cocción. |
| 6 | Casserole (Cacerola) | Tamaño de la porción es 250 mL a 1 L (1 a 4 tazas).<br>Combine los ingredientes según la receta en una cacerola de 1 a 2 L (1 a 2 cuartos de galón).<br>Cubra con envoltura de plástico y ventile<br>Una vez que ha terminado la cocción, deje reposar durante 3 minutos. |
| 7 | Ground Meat (Carne Molida) | El tamaño de la porción es de 110 a 900 g (4 a 32 onzas [¼ a 2 libras]).<br>Desmenuce la carne en un contenedor resistente al microondas.<br>Sazone y cubra con envoltura plástica.<br>Levante la cubierta para carne bien cocinada.<br>Cubra el plato para carne a medio cocer (tal como carne que va ser usada en otro platillo y cocine adicionalmente). |
| 8 | Fish, Seafood (Pescado, Mariscos) | El tamaño de la porción es de 110 a 900 (4 a 32 onzas [¼ a 2 libras]).<br>Coloque el alimento alrededor de los lados de un contenedor resistente al microondas. Sazone y agregue de 60 a 124 mL (¼ a ½ taza) de líquido (vino, agua, salsa, etc.) si se desea.<br>Cubra con envoltura de plástico y ventile. |
| 9 | Scrambled Eggs (Huevos Revueltos) | El tamaño de la porción es de 2 a 5 huevos.<br>Deje caer los huevos en un envase de medir con capacidad para 1 L (4 tazas) o un plato de cacerola de 1 L (1 cuarto de galón).<br>Agregue 15 mL (1 cucharada) de leche o agua por cada huevo y bata. Cubra con envoltura de plástico y ventile.<br>Cuando se termine la cocción, retire del horno, revuelva y deje reposar durante 1 a 2 minutos. |
| 0 | Frozen Pizza (Pizza Congelada) | Tamaño de la porción es de 1 a 2 pizzas.<br>Use solamente pizza congelada destinada a uso en el microondas.<br>No cubra.<br>Siga las instrucciones indicadas en el envase. |

## ⚠ATENCION

- ➢ Para evitar riesgo de quemaduras, manipule los utensilios, las parrillas y la puerta con cuidado. Deje que el horno, los utensilios y las parrillas se enfríen antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y las parrillas se quedan muy calientes durante el funcionamiento.
- ➢ Para evitar riesgo de una lesión personal o daños materiales, no use el horno sin la bandeja giratoria en su lugar.
- ➢ Para evitar riesgo de lesión personal o daños materiales, no cubra la bandeja giratoria o la parrilla con papel de aluminio.
- ➢ Para evitar riesgo de daños materiales, no use contenedores de plástico liviano o productos de papel durante un ciclo de cocción por convección.

## Parrilla para Cocción por Convección

Use la parrilla solamente con el modo de cocción por convección y modo combinado. No use en el modo de horno microondas solamente.



Para usar el horno para cocción por convección solamente, use la programación de tiempo manual solamente. **Las siguientes instrucciones son para cocción por convección solamente.** Para la cocción combinada, ver la página 72.

## Programación Manual con Precalentamiento




1. Oprima la tecla 'CONV COOK' bajo ***'Convection'***.
   - La pantalla muestra **'350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME'** (350° F [177° C] oprima más o menos para ajustar la temperatura o 'Start' o programe el tiempo de cocción).







2. Ajuste la temperatura como lo desee usando las teclas 'MORE' o 'LESS'.
   - El límite de temperatura es de 107° C a 232° C (225° F a 450° F).




3. Oprima la tecla 'START/PAUSE'.
   - La pantalla muestra '**PREHEAT'** (Precalentamiento) con la temperatura seleccionada.
   - Cuanto el horno se ha precalentado, la pantalla muestra **'PLACE FOOD ON RACK'** (Coloque el alimento en la parrilla).
4. Abra la puerta, coloque el alimento en la parrilla de convección y cierre la puerta.
   - La pantalla muestra **'ENTER COOKING TIME'** (Programe el tiempo de cocción).
5. Programe el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
   - La pantalla muestra **'TOUCH START'** (Oprima 'Start').off.




6. Oprima la tecla 'START/PAUSE'.
   - Al final del tiempo de cocción, se escucha una alarma sonora, la pantalla muestra **'END'** (Fin) y el horno se apaga.

## Programación Manual sin Precalentamiento

Para programar la cantidad de tiempo y la temperatura para un ciclo de cocción directa:




1. Oprima la tecla 'CONV COOK' bajo ***'Convection'***.
   - La pantalla muestra **'350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME'** (350° F [177° C] oprima más o menos para ajustar la temperatura o 'Start' o programe el tiempo de cocción).







2. Ajuste la temperatura como lo desee usando las teclas 'MORE' o 'LESS'.
   - El límite de temperatura es de 107° C a 232° C (225° F a 450° F).
3. Programe el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
   - La pantalla muestra **'TOUCH START'** (Oprima 'Start').




4. Oprima la tecla 'START/ PAUSE'.
   - Al final del tiempo de cocción, se escucha una alarma sonora, la pantalla muestra **'END'** (Fin) y el horno se apaga.



# Cocción Combinada (microondas y convección)

**Las siguientes instrucciones son para cocción combinada solamente.**

Para cocción por convección, vea la página 71.

## Notas:

- No se deben usar utensilios de metal en la parrilla metálica durante la cocción combinada. Use utensilios de vidrio siempre que sea posible.
- Se puede usar un molde de metal para hacer panquecitos o un molde poco hondo de metal pequeño si es que no se dispone de una bandeja de vidrio.
- Si ocurre arco eléctrico, deje de usar ese utensilio.

**⚠ ATENCION**

➢ Para evitar riesgo de quemaduras, manipule los utensilios, las parrillas y la puerta con cuidado. Deje que el horno, los utensilios y las parrillas se enfríen antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y las parrillas se quedan muy calientes durante el funcionamiento.

➢ Para evitar riesgo de una lesión personal o daños materiales, no use el horno sin la bandeja giratoria en su lugar.

➢ Para evitar riesgo de lesión personal o daños materiales, **no** cubra la bandeja giratoria o la parrilla con papel de aluminio.

➢ Para evitar riesgo de daños materiales, no use contenedores de plástico liviano o productos de papel durante un ciclo de cocción por convección.

## Asado Combinado

Para programar la cantidad de tiempo y temperatura para un ciclo de cocción usando ambas, energía de microondas y energía de convección:

1. Coloque el alimento en la parrilla del horno y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla 'ROAST' bajo ***'Convection Combination'***.
   - La pantalla muestra **'350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME'** (350° F [190° C]) oprima más o menos para ajustar la temperatura o programe el tiempo de cocción).
3. Ajuste la temperatura como lo desee usando las teclas 'MORE' o 'LESS'.
   - El límite de temperatura es de 177° C a 232° C (225° F a 450° F).
   - La energía de microondas no puede ajustada y está programada para 40%.
   - El tiempo de cocción puede ser programado desde 0:01-99:99.




4. Oprima la tecla 'START/ PAUSE'.
   - Al final del tiempo de cocción, se escucha una alarma sonora, la pantalla muestra **'END'** (Fin) y el horno se apaga.

## Horneado Combinado

Para programar la cantidad de tiempo y temperatura para un ciclo de cocción usando ambos energía de microondas y energía de convección:

1. Coloque el alimento en la parrilla del horno y cierre la puerta del horno.




2. Oprima 'CANCEL/STOP'.
3. Oprima la tecla 'BAKE' bajo ***'Convection Combination'***.
   - La pantalla muestra **'375F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME'** (375 F [190° C] oprima más o menos para ajustar la temperatura o programe el tiempo de cocción).





4. Ajuste la temperatura como lo desee usando las teclas 'MORE' o 'LESS'.
   - El límite de temperatura es de 177° C a 232° C (225° F a 450° F).
   - La energía de microondas no puede ser ajustada y está programada a 10%.
   - Programe el tiempo de cocción en minutos.
5. Oprima la tecla 'START/ PAUSE'.
   - Al final del tiempo de cocción, se escucha una alarma sonora, la pantalla muestra **'END'** (Fin) y el horno se apaga.

**Las siguientes instrucciones son para cocción combinada solamente.**

Para cocción por convección, vea la página 71.

## Notas:

- Cuando se cocinan pizzas congeladas, coloque la pizza directamente en la parrilla de cocción por convección. No use una bandeja de pizza ni papel de aluminio. Coloque la parrilla de convección firmemente en la bandeja giratoria alejada de los lados del horno.
- Para otro tipo de horneado/asado coloque el alimento en el utensilio apropiado, luego colóquelo sobre la parrilla de convección.

## 'Auto Bake' (Hornear Automáticamente)

Para hornear automáticamente pizza congelada, panquecitos, bizcochos y papas fritas congeladas usando energía de microondas y de convección alternativamente. Usando alternativamente energía de microondas y energía de convección:

AUTO BAKE

1. Oprima la tecla 'AUTO BAKE' bajo ***'Convection Combination'***.
   - La pantalla muestra **'FROZEN PIZZA TOUCH 1 MUFFINS TOUCH 2 BISCUIT/DINNER ROLL/ B. STICK TOUCH 3 FROZEN FRENCH FRIES TOUCH 4'** (Pizza congelada oprima 1 panquecitos oprima 2 bizcochos/ panecillos/ bagueta oprima 3 papas fritas congeladas oprima 4).
2. Oprima la tecla numérica apropiada.
   - Los bizcochos y los panquecitos requieren un ciclo de precalentamiento y deben ser colocados en la parrilla después de que suene la señal.
   - La pizza congelada **DEBE** ser colocada directamente en la parrilla de cocción por convección. **NO** use una bandeja de metal de pizza ni papel de aluminio.
   - Los panquecitos, bizcochos y panecillos pueden usar moldes de panquecitos si no se dispone de una bandeja de vidrio.
   - Las baguetas y las papas fritas congeladas pueden ser colocadas en una pequeña bandeja de metal no muy profunda, si no se dispone de una bandeja de vidrio.

START PAUSE

3. Oprima la tecla 'START/ PAUSE'.
   - Si se necesita información adicional, el horno la indicará en la pantalla.
4. Al final del tiempo de cocción, se escucha una alarma sonora, la pantalla muestra **'END'** (Fin) y el horno se apaga.

## 'Auto Roast' (Asar Automáticamente)

'Auto Roast' asa automáticamente carne de res, carne de ave, pechugas de pavo y cerdo usando alternativamente la energía de microondas y la energía de convección.




1. Oprima la tecla 'AUTO ROAST' bajo ***'Convection Combination'***.
   - La pantalla muestra **'BEEF TOUCH 1 WHOLE CHICKEN TOUCH 2 TURKEY BREAST TOUCH 3 PORK TOUCH 4'** (Carne de res oprima 1 pollo entero oprima 2 pechuga de pago oprima 3 cerdo oprima 4).
2. Oprima la tecla numérica apropiada.
   - La pantalla muestra **'ENTER WEIGHT'** (Programar peso).
3. Use las numéricas para programar el peso.




4. Oprima la tecla 'START/ PAUSE'.
   - Si se necesita información adicional, el horno la indicará en la pantalla.
5. Al final del tiempo de cocción, se escucha una alarma sonora, la pantalla muestra **'END'** (Fin) y el horno se apaga.

| | |
|---|---|
| Pollo | 1,1 - 2,7 kg (2,5 - 6 libras) |
| Carne de Res | 0,9 - 1,8 kg (2 - 4 libras) |
| Pavo | 1,4 - 2,7 kg (3 - 6 libras) |
| Cerdo | 0,9 - 1,8 kg (2 - 4 libras) |

# Sugerencias para Cocinar

## Información Básica sobre la Carne

Para preguntas específicas respecto a la preparación, manipulación o almacenamiento de la carne, póngase en contacto con **el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) llamando a la línea directa para Meat & Poultry al (800) 535-4555.**

## Sugerencias para la Manipulación

- Cuando compre carne, colóquela en una bolsa de plástico separada para que no gotee otros alimentos.
- Descongele las carnes congeladas en el refrigerador o a temperatura ambiente.
- Mantenga la carne fría y cubierta hasta que sea hora de cocinarla.
- Lávese las manos con agua tibia y jabón antes y después de manipular carne o huevos crudos.
- Lave bien cualquier superficie o utensilio que haya sido tocado con la carne o los huevos crudos.
- No coloque carne cocinada en el mismo plato donde había dejado carne cruda.

## Sugerencias para Cocinar

- Deje la carne aliñada en el refrigerador. Descarte el aliño sobrante que haya estado en contacto con la carne.
- Use un termómetro para carnes resistente al microondas.
- Cocine la carne a la temperatura interna recomendada por el USDA.
- Cuando recaliente alimentos, caliente a una temperatura interna de por lo menos 74° C (165° F).
- Cuando cocine carnes, délas vuelta por lo menos una vez.

## Almacenamiento Seguro

- Una vez trinchada, refrigere la porción no usada inmediatamente.
- Cuando sirva las comidas mantenga calientes los alimentos calientes y mantenga fríos los alimentos fríos.
- Separe los alimentos cocinados en porciones pequeñas para que se enfríen más rápido.
- No guarde en el refrigerador carne molida cocinada o comidas que contengan carne molida por más de 3 o 4 días en el refrigerador.
- No deje que los jugos de la carne cocinada o cruda tenga contacto con los alimentos listos para comer tales como frutas o vegetales.

## Ablandamiento

Una de las maneras de ablandar la carne es brasear los cortes menos blandos. Antes de cocinar, usted puede golpear, cortar en cubos, marinar o usar ablandadores de carnes preparados comercialmente. Usted luego puede usar un método seco para cocinar la carne.

- Las **marinadas** son líquidos ácidos tales como vino, productos cítricos o vinagre. Las marinadas ablandan las fibras de la carne pero solamente penetran aproximadamente un cuarto de pulgada en el interior de la carne. No marine la carne por más de 24 horas.
- **Al golpear** la carne con un mazo pesado de metal rompe los tejidos conectores para ablandar la carne.
- El corte de la carne en **cubos** rompe más la estructura de la carne que golpearla. Los cortes en cubo se hacen en el mesón de la carne.
- Los **ablandadores comerciales** son primordialmente enzimas que trabajan en la parte exterior a una profundidad de un cuarto de pulgada en un corte de carne. Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante.

## Uso de un Termómetro para Carne

Cuando use un termómetro para carne, recuerde insertarlo en un leve ángulo, en la parte más gruesa de la carne, lejos de la grasa y del hueso. La carne se debe sacar del horno cuando la temperatura es 5° F inferior a la temperatura final deseada. Cuando la carne está reposando antes de trincharla, seguirá cocinándose internamente, elevando por sí misma los 2,7° C (5° F) finales.

**Termómetro para Carne**

- Evita tener que adivinar cuando la carne llega al término de cocción deseado.
- Ayuda a reducir el riesgo de intoxicación alimenticia.

**Termómetro Resistente al Horno**
*(modo de convección solamente)*

- Este termómetro que se inserta antes de que la carne sea colocada en el horno, se deja con la carne cuando se está cocinando.
- La temperatura interna se elevará lentamente a medida que la carne se cocina.
- **NO** use un termómetro de metal en el horno en el modo COMBINADO o en el modo MICROONDAS.

**Termómetro de Lectura Instantánea**

- Aunque no resistentes al horno, estos termómetros son colocados en la carne cuando se ha sacado del horno.
- Aunque los tiempos pueden variar, normalmente se despliega una temperatura exacta dentro de uno o dos minutos.
- Cuando use un termómetro de lectura instantánea, limpie el termómetro con agua tibia con jabón entre cada lectura.

## Indicaciones para Asar Carnes

Los cortes tiernos tales como costillas y lomo se cocinan mejor mediante métodos de calor seco, tales como cuando se asan.

**Para Asar:**

1. Caliente el horno a la temperatura deseada.
2. Coloque la carne directamente del refrigerador con el lado de la grasa hacia arriba en una bandeja **no metálica** baja.
3. Coloque el asado en horno combinado.
4. Retire el asado y verifique la temperatura interna con un termómetro para carne. **NO** coloque el asado dentro del horno combinado con el termómetro.
5. El asado está hecho cuando la temperatura interna es 2,7° C (5° F) inferior a la temperatura final deseada.
6. Transfiera el asado a una tabla de trinchar y cúbralo flojamente con papel de aluminio durante aproximadamente 15 minutos.

| Corte de Carne | Temperatura Interna Recomendada | Tempuratura del Horno | Peso (kg [libras]) | Tiempo de Cocción Aproximado (minutos) |
|---|---|---|---|---|
| **CARNE DE RES** | | | | |
| Cuadril sin hueso | Muy crudo 54° C (130° F) | 163° C (325° F) | 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 libras) | 25 a 30 |
| Vuelta de lomo | Crudo 60° C (140° F) | 163° C (325° F) | 1,6 a 1,8 kg (3½ a 4 libras) | 30 a 40 |
| Peceto | Semicrudo 63° C (145° F) | 163° C (325° F) | 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 libras) | 20 a 30 |
| Lomo | A medio asar 71° C (160° F) | 218° C (425° F) | 0,9 a 1,4 kg (2 a 3 libras)<br>1,8 a 2,7 kg (4 a 6 libras) | 35 a 45<br>45 a 60 |
| Costilla | Bien asado 77° C (170° F) | 163° C (325° F) | 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 libras)<br>2,7 a 3,6 kg (6 a 8 libras) | 26 a 42<br>23 a 35 |
| Filete de costilla | Muy bien asado 82° C (180° F) | 177° C (350° F) | 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 libras) | 18 a 24 |
| **CARNE DE CERDO** | Toda la carne de cerdo debe ser cocinada a una temperatura interna de por lo menos 71° C (160°) F para reducir la probabilidad de triquinosis y de otras intoxicaciones alimenticias. | | | |
| Lomo, con hueso | | 177° C (350° F) | 1,4 a 2,3 kg (3 a 5 libras) | 20 minutos por libra (0,45 kg) |
| Filete de costilla, sin hueso | | 177° C (350° F) | 0,9 a 1,8 kg (2 a 4 libras) | |
| Lomo | | 232° C (450° F) | 0,45 a 0,9 kg (½ a 1 libras) | |
| Jamón con hueso, cocinar antes de comer | | 163° C (325° F) | 3,2 a 3.6 kg (7 a 8 libras) | |
| **CORDERO** | | | | |
| Paleta | | 163° C (325° F) | 1,6 a 2,7 kg (3½ a 6 libras) | 35 a 40 |
| Filete de costilla | Semicrudo 66° C (150° F) | 191° C (375° F) | 0,68 a 1,1 kg (1½ a 2½ libras) | 30 a 35 |
| Costillar para corona, no relleno | A medio asar 71° C (160° F) | 191° C (375° F) | 0,9 a 1,4 kg (2 a 3 libras) | 25 ta 30 |
| Loimo | Bien asado 77° C (170° F) | 163° C (325° F) | 0,57 a 0,8 kg (1¼ a 1¾ libras) | 45 a 55 |
| Pierna, estilo francés o medio pernil | | 163° C (325° F)<br>(325 a 350° F) | 2,3 a 3,2 kg (5 a 7 libras)<br>3,2 a 4,1 kg (7 a 9 libras) | 15 a 20<br>20 a 25 |
| **CARNE DE AVE (sin rellenar)** | Para reducir el riesgo de intoxicación alimenticia, la carne de ave debe ser cocinada a una temperatura interna de 82° C (180° F). | | | |
| Capón | | 163 a 177° C<br>(325 a 350° F) | 1,8 a 3,6 kg (4 a 8 libras) | 20 a 30 min/libra<br>(0,45 kg) |
| Gallinas de Cornualles, enteras | | 163 a 177° C<br>(325 a 350° F) | 0,57 a 0,68 kg (1¼ a 1½ libras) | 50 a 60 min total |
| Pato, entero | | 163 a 177° C<br>(325 a 350° F) | —— | 18 a 20 min/libra<br>(0,45 kg) |
| Ganso, entero | | 163 a 177° C<br>(325 a 350° F) | —— | 20 a 25 min/libra<br>(0,45 kg) |
| Faisán, entero | | 163 a 177° C<br>(325 a 350° F) | 0,9 kg (2 libras) | 30 min/libra<br>(0,45 kg) |
| Codorniz, entera | | 163 a 177° C<br>(325 a 350° F) | —— | 20 min au total |
| Pavo | | 163° C (325° F) | 3,6 a 7,2 kg (8 a 16 libras) | 3½ a 5½ horas |

Todos los tiempos y temperaturas recomendadas son proporcionadas por el USDA, el Consejo de la Industria de la Carne de Res, el Consejo Nacional de Productores de Carne de Cerdo y el Consejo de la Industria Ovejera Americana.

## Galletas

- Se deben usar bandejas de galletas planas y brillantes. Evite las bandejas de galletas que tengan bordes altos – esto resultaría en dorado no uniforme en la parte superior.
- Las bandejas de galletas no deben tocar los lados del horno ni la puerta.

## Pasteles

- Determine el tamaño del molde según las instrucciones de la receta. Los moldes brillantes son mejores para los pasteles.
- Los pasteles horneados en un molde demasiado grande serán delgados y secos. En un molde demasiado pequeño quedan semicrudos o cocinados no uniformemente y la masa puede derramarse.

## Pays

- Los pays deben hornearse en moldes obscuros u opacos para aumentar el dorado.
- Los pays congelados deben ser calentados en bandejas de galletas de aluminio.

## Utensilios de Hornear

| | |
|---|---|
| **Moldes obscuros u opacos** | Absorben más calor y producen un dorado más obscuro. Se recomiendan para pays y panes. |
| **Moldes brillantes** (sin lados) | Se recomiendan para galletas. |
| **Moldes brillantes** (con lados) | Se recomiendan para pasteles. |
| **Moldes de vidrio** | Reduzca 25° F la temperatura recomendada del horno. |

## Sugerencias de Tiempo de Horneado

| Tipo de Molde de Pastel | Tamaño del Molde | Tazas de Batido | Temp. del Horno | Minutos |
|---|---|---|---|---|
| Ovalado | 19,7 x 14,6 cm 7¾" x 5¾" | 595 mL (2½ tazas) | 177° C (350° F) | 25 a 30 |
| | 33 x 25,8 cm 13" x 9¾" | 1,9 L (8 tazas) | 177° C (350° F) | 25 a 30 |
| Redondo, para capas de 5 cm (2") | 15,2 cm (6") | 475 mL (2 tazas) | 177° C (350° F) | 25 a 30 |
| | 20,3 cm (8") | 710 mL (3 tazas) | 177° C (350° F) | 30 a 35 |
| | 35,6 cm (14") | 2,4 L (10 tazas) | 177° C (350° F) | 50 a 55 |
| Redondo, para capas de 7,5 cm (3") | 20,3 cm (8") | 1,2 mL (5 tazas) | 163° C (325° F) | 60 a 65 |
| | 30,5 cm (12") | 2,6 L (11 tazas) | 163° C (325° F) | 75 a 80 |
| Semiredondo, para capas de 5 cm (2") | 45,7 cm (18") | 2,1 L (9 tazas) | 163° C (325° F) | 60 a 65 |
| Semiredondo, para capas de 7,5 cm (3") | 45,7 cm (18") | 2,8 L (12 tazas) | 163° C (325° F) | 60 a 65 |
| Cuadrado | 15,2 cm (6") | 475 mL (2 tazas) | 177° C (350° F) | 25 a 30 |
| | 25,4 cm (10") | 1,4 L (6 tazas) | 177° C (350° F) | 35 a 40 |
| | 40,6 cm (16") | 3,7 L (15½ tazas) | 177° C (350° F) | 45 a 50 |

## Precalentamiento

En la mayoría de los casos, usted debe precalentar el horno antes de hornear. **Para horneado delicado (tales como pasteles de hojaldre o suflés) precaliente el horno aproximadamente 15 a 20 minutos antes de colocar el alimento dentro del horno o espere 10 minutos después de que el horno emite la señal antes de colocar el alimento en el horno.** El tiempo adicional crea una temperatura más estable.

## Problemas de Horneado Comunes

Es difícil ajustarse a un horno nuevo, especialmente cuando se hace un cambio a un horno de convección. Si usted comienza a observar problemas de consistencia, consulte la tabla siguiente para posibles soluciones.

| Problema | Causa |
|---|---|
| Pasteles desequilibrados (horneados irregularmente) | Los moldes se están tocando o están tocando las paredes del horno.<br>El batido fue colocado en forma irregular en el molde.<br>Uso incorrecto del papel de aluminio.<br>El horno no está nivelado. |
| Pasteles, galletas, bizcochos demasiado dorados en la parte inferior o superior | El horno no fue precalentado.<br>Los moldes se están tocando o están tocando las paredes del horno.<br>Se usaron moldes de vidrio, obscuros, torcidos o metálicos de acabo opaco<br>Uso incorrecto del papel de aluminio.<br>Temperatura del horno demasiado alta. |
| Los pays no se doran | Se usaron moldes de metal brillantes.<br>Temperatura demasiado baja. |
| Los pasteles quedan crudos en el centro | Temperatura demasiado alta.<br>Molde demasiado pequeño.<br>Se horneó durante tiempo corto.<br>El molde no quedó centrado en el horno. |
| Los pasteles se bajan | Demasiada mantequilla o azúcar.<br>Demasiado o poco líquido.<br>Temperatura demasiado baja.<br>Polvo de hornear añejo o poca cantidad.<br>Molde demasiado pequeño.<br>La puerta del horno se abrió con frecuencia (para ver).<br>Horneado insuficiente. |
| Encogimiento excesivo | Muy poca levadura.<br>Se mezcló el batido durante mucho tiempo.<br>Molde demasiado grande.<br>Temperatura del horno demasiado alta.<br>Se horneó durante mucho tiempo. |
| Los pasteles quedan altos en el centro | Temperaturas demasiado altas.<br>Se mezcló demasiado.<br>Se usó demasiada harina.<br>Los moldes se están tocando o están tocando las paredes del horno. |

## Notas Sobre el Horneado:

- Pruebe los pasteles para ver si están cocidos. Debido a las variaciones en los diversos hornos, es mejor probar para conseguir la consistencia apropiada en vez de confiar solamente en el tiempo y en la apariencia visual como un indicador.
- Los problemas del pastel pueden estar en la mezcla del batido. Si se mezcla demasiado se puede romper la estructura del pastel y ocasionar encogimiento excesivo. Si no se mezcla lo suficiente puede resultar en pasteles con grumos que no pueden quedar bien cocinados. Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente – no recién sacados del refrigerador. Asegúrese de seguir las instrucciones de la receta respecto a cuanto tiempo debe mezclarse el batido.
- Deje enfriar el pastel en el molde en una parrilla durante 10 minutos antes de sacarlo del molde. Los pasteles más grandes (más de 35 cm [14 pulgadas] de diámetro) pueden llevar hasta 15 minutos. Si el pastel se ha enfriado demasiado, vuelva a calentar el horno a 121° C (250° F) por unos pocos minutos.
- Asegúrese de seguir las instrucciones de la receta y usar mantequilla o margarina cuando se indique. Si se usa un sustituto de poco contenido de grasa puede afectar negativamente el resultado de una receta.

**Limpie el horno con frecuencia para prolongar la vida útil, rendimiento y eficiencia. Un horno sucio cocina en forma deficiente pues la humedad, derrames y grasa absorben la energía de convección y la energía de microondas.**

**⚠ ATENCION**

Para evitar riesgo de quemaduras, manipule los utensilios, las parrillas y la puerta con cuidado. Deje que el horno, los utensilios y las parrillas se enfríen antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y las parrillas se calientan mucho durante el funcionamiento.

**⚠ ADVERTENCIA**

Para evitar choque eléctrico que puede causar una lesión personal grave o mortal, desenchufe el cordón o abra el disyuntor del horno antes de la limpieza.

## Bandeja Giratoria del Horno

La bandeja giratoria y el anillo son removibles. Se deben lavar a mano en agua tibia (no caliente) y con un detergente suave. Seque bien con un paño suave. **NO** use polvos de limpieza, abrasivos, lana de acero u otras esponjas ásperas. **NO** coloque en un lavavajillas automático.

- La mesa giratoria puede ser limpiada en el fregadero. Tenga cuidado de no picarla o rayar los bordes pues esto podría resultar en que la bandeja se rompa durante el uso.
- El anillo debe ser limpiado regularmente.
- La bandeja giratoria debe **SIEMPRE** estar en su lugar cuando se usa este horno.

## Limpieza del Exterior del Horno

Limpie la puerta y otras superficies exteriores con un paño limpio, esponja o esponja de nilón usando una solución de un detergente suave y agua tibia. Estruje bien el paño para quitar el exceso de agua antes de limpiar el horno.

- No use limpiadores ásperos o abrasivos o limpiadores que contengan amoníaco.

## Limpieza de la Cavidad del Horno

Limpie el interior del horno con un paño suave y una solución de detergente suave. Enjuague y seque. Nunca use polvos de limpieza, abrasivos u otras esponjas ásperas.

Las salpicaduras excesivas de aceite en la parte superior interior pueden ser difíciles de eliminar si se dejan estar por un tiempo. Limpie las salpicaduras con una toalla de papel mojada tan pronto como ellas ocurran.

- Use guantes de protectores de goma cuando limpie el horno.
- Use solamente esponjas de restregar o similares para ayudar a retirar la suciedad o la acumulación de suciedad del interior del horno.
- **No use un cuchillo, utensilio de metal** o **una esponja de lana de acero** para raspar el alimento quemado. Esto puede dañar la capa no pegajoso.

## Limpieza de la Puerta del Horno

Para mejor rendimiento y seguridad, el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno no deben tener acumulación de grasa o alimentos. Limpie a menudo con un detergente suave y luego enjuague. Seque con un paño suave. **NO** use polvo de limpieza, abrasivos u otras esponjas ásperas.

Después de limpiar el panel de control oprima la tecla 'CANCEL/STOP' para despejar cualquier entrada que pueda haber sido accidentalmente programada durante la limpieza. Para evitar este problema, se debe activar la característica de bloqueo contra niños ('Child Lock') antes de hacer la limpieza.

## Notas sobre la Limpieza:

- Limpie el horno después de cada uso.
- Limpie el interior, el exterior y la puerta de acuerdo con las instrucciones.
- Limpie inmediatamente los derrames.
- Retire las parrillas del horno y limpie de acuerdo con las instrucciones.
- Seque después de la limpieza.

> ⚠ **ADVERTENCIA**
>
> Para evitar riesgo de choque eléctrico que puede causar una lesión grave personal o mortal, no retire la caja exterior (gabinete) en ningún momento. Solamente el personal de servicio autorizado puede retirar la caja exterior del horno.

## Funcionamiento

| Problema | Causa Posible | Solución |
|---|---|---|
| **El horno no trabaja** | Interrupción del la energía eléctrica | • Asegúrese de que el horno esté enchufado.<br>• Verifique que el disyuntor no se haya disparado.<br>• Reemplace el fusible fundido pero no cambie la capacidad del fusible. |
| **Arco eléctrico o chispas** | Utensilios<br>Papel de aluminio<br>Funcionamiento del horno en vacío | • Verifique que los utensilios sean resistentes al microondas.<br>• No use papel de aluminio en el horno.<br>• **NO** haga funcionar el horno vacío. |
| **La luz del horno no trabaja** | Normal<br>Foco fundido | • ¿Está funcionando el horno? El horno debe estar funcionando para que la luz se encienda.<br>• El foco puede necesitar ser reemplazado. |
| **El reloj y temporizador no trabajan** | Interrupción del la energía eléctrica | • Asegúrese de que el horno esté enchufado.<br>• Verifique que el disyuntor no se haya disparado.<br>• Reemplace el fusible fundido pero no cambie la capacidad del fusible. |
| **Reflexión de la luz alrededor del microondas** | Normal | • La luz se refleja de la luz ubicada entre la cavidad del horno y la pared exterior del horno. |

# Garantia

## Garantía Completa de Un Año

Amana Appliances reparará o reemplazará, incluyendo mano de obra relacionada, cualquier pieza que falle debido a un defecto de material o fabricación.

## Garantía Limitada

Después de un año de la fecha original de compra al pormenor, Amana proporcionará un repuesto gratis, como se indica a continuación, para reemplazar cualquier pieza que falle debido a un defecto de material o fabricación. El propietario será responsable de pagar todos los otros gastos incluyendo kilometraje y transporte.

**Del segundo al quinto año**
Amana proporcionará un tubo magnetrón de repuesto, panel de teclas y microprocesador, la pieza y la mano de obra que falle debido a un defecto de material o fabricación.

## Lo que no cubre estas garantías

- Reemplazo de los fusibles del hogar, reposición de los disyuntores o corrección del alambrado o plomería del hogar.
- Mantenimiento y limpieza normal del producto, incluyendo focos.
- Productos cuyos números de serie originales fueron removidos, alterados o no son fácilmente legibles.
- Productos comprados para uso comercial, industrial o de arriendo.
- Productos situados afuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Costos de servicio adicionales, si el técnico debe realizar servicio extraordinario fuera de lo normal o fuera de las horas o del área de servicio normal.
- Ajustes después del primer año.
- Reparaciones resultantes de lo siguiente:
  - Instalación, sistema de escape o mantenimiento incorrecto.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por Amana.
  - Accidente, mal uso, abuso, incendio, inundación o actos fortuitos.
  - Conexiones a suministro de gas, suministro de voltaje o corriente eléctrica incorrectas.
  - Uso de utensilios, contenedores o accesorios no apro-iados que pueden causar daño al producto.
- Viaje.

## Si usted necesita servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Amana Appliances Consumer Services al 1-800-843-0304 en EE.UU. y al 1-866-587-2002 en Canadá para ubicar un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Amana Appliances, 2800-220th Trail, Amana, IA 52204 o llame al **1-800-843-0304** en EE.UU. y al **1-866-587-2002** en Canadá.

  **NOTA:** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

  a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  b. número de modelo y número de serie;
  c. número y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  d. una descripción clara del problema;
  e. comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Amana Appliances Consumer Services.

**BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA MAYTAG SERA RESPONSIBLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.**

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo tanto esta exclusión puede que no se aplique en su caso.

B/01/03
MCS P/N 74007463

Part No.8112P236-60
3828W5A2752